

Diseño de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna del sistema de gestión de la calidad e inocuidad HACCP de la empresa Productos Alimenticios Carnecitas

Alexander Benavides Villota

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Pasto, Nariño

2023

Diseño de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna del sistema de gestión de la calidad e inocuidad HACCP de la empresa Productos Alimenticios Carnecitas

Alexander Benavides Villota

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

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Pasto, Nariño

2023

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad y que fue tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a Diseño de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna del sistema de gestión de la calidad e inocuidad HACCP de la empresa Productos Alimenticios Carnecitas.

Resumen

En el marco de la evaluación del programa de auditoría interna basado en la norma ISO 19011:2018, se llevó a cabo un análisis exhaustivo en la empresa Productos Alimenticios 'Carnecitas'. El propósito fue verificar el cumplimiento del Plan HACCP y su efectividad para garantizar la seguridad alimentaria. El presente trabajo tuvo como objetivos establecer una estructura para el plan de auditoría interna, definir criterios de verificación basados en normativas vigentes y determinar el grado de cumplimiento del Plan HACCP mediante análisis documental. Se examinaron aspectos clave como el suministro de agua, dotación del personal, implementación de manuales de cargos, programas de mantenimiento y calibración de equipos, conocimiento del equipo HACCP, fichas técnicas y la identificación de PCC. Los resultados destacaron deficiencias críticas que afectan la inocuidad de los alimentos. En consecuencia, se planteó la necesidad urgente de proponer un plan de auditoría interna. Este plan busco establecer un proceso de seguimiento para verificar y medir los avances de la empresa en relación con las deficiencias identificadas, es decir busco asegurar que las recomendaciones propuestas, tales como la creación de sistemas de registro y seguimiento, la capacitación del personal, la revisión y ajuste del Plan HACCP, la instauración de programas de calibración de equipos, y el fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, sean implementadas de manera efectiva. Esta propuesta de auditoría interna estuvo orientada en garantizar el cumplimiento de las normativas, salvaguardar la seguridad alimentaria y fomentar una mejora continua en los procesos de la empresa.

Palabras clave: Plan haccp, auditoría interna, hallazgos, acciones correctivas, Iso 19011:2018.

Abstract

In the context of evaluating the internal audit program based on ISO 19011:2018, a comprehensive analysis was conducted at the company 'Carnecitas' Food Products. The purpose was to verify compliance with the HACCP Plan and its effectiveness in ensuring food safety. The present work aimed to establish a structure for the internal audit plan, define verification criteria based on current regulations, and determine the level of compliance with the HACCP Plan through documentary analysis. Key aspects such as water supply, staffing, implementation of job manuals, equipment maintenance and calibration programs, HACCP team knowledge, technical data sheets, and identification of Critical Control Points (CCP) were examined. The results highlighted critical deficiencies affecting food safety. Consequently, there is an urgent need to propose an internal audit plan. This plan seeks to establish a monitoring process to verify and measure the company's progress regarding identified deficiencies; it aims to ensure that proposed recommendations, such as establishing recording and monitoring systems, staff training, reviewing, and adjusting the HACCP Plan, implementing equipment calibration programs, and strengthening Good Manufacturing Practices, are effectively implemented. This internal audit proposal is oriented towards ensuring compliance with regulations, safeguarding food safety, and promoting continuous improvement in the company's processes.

Key words: Haccp plan, internal audit, findings, corrective actions, Iso 19011:2018.

Tabla de Contenido

Introducción	10
Problema	11
Planteamiento del Problema.....	12
Sistematización del Problema	12
Justificación	13
Objetivos	14
Objetivo General	14
Objetivos Específicos	14
Marco Teórico	15
Resolución 2674 de 2013	15
Decreto 60 de 2002	15
Norma Técnica Colombiana 5830 de 2021	15
Generalidades del Sistema Haccp	15
Principios del Sistema Haccp.....	16
Implementación e Importancia del Sistema Haccp	18
Norma ISO 19011:2018	19
Programa de Auditoría	21
Plan de Auditoría.....	21
Criterios de Auditoría	22
Informe de Auditoria	23
Conclusiones de la Auditoría.....	23
Plan de Auditoria.....	25
Conclusiones	42
Recomendaciones	43
Referencias bibliográficas.....	44
Apéndices.....	46

Lista de Figuras

Figura 1: <i>Principios del Sistema Haccp</i>	18
Figura 2: <i>Tipos de Auditoria</i>	19
Figura 3: <i>Definición de auditoria</i>	20
Figura 4: <i>Definición de auditoria combinada y conjunta</i>	20
Figura 5: <i>Diferencia entre Programa de Auditoria y Plan de Auditoria</i>	22
Figura 6: <i>Términos frecuentes en procesos de auditoria</i>	23

Lista de Tablas

Tabla 1: <i>Hallazgo 1: Programa De Saneamiento Y Complementarios</i>	25
Tabla 2: <i>Hallazgo 2: Buenas Prácticas de Manufactura -Personal Manipulador de Alimentos.</i>	27
Tabla 3: <i>Hallazgo 3: Organización Empresarial</i>	29
Tabla 4: <i>Hallazgo 4: Registros</i>	31
Tabla 5: <i>Hallazgo 5: Equipo Haccp</i>	33
Tabla 6: <i>Hallazgo 6: Descripción del producto</i>	35
Tabla 7: <i>Hallazgo 7: Análisis de peligros y medidas preventivas.</i>	37
Tabla 8: <i>Hallazgo 8: Identificación de puntos críticos de control (PCC).</i>	39

Lista de Apéndices

Apéndice A: <i>Matriz programa de auditoría interna</i>	46
---	----

Introducción

Según González & García, (2022) el sistema HACCP es esencial en la industria alimentaria al asegurar la calidad e inocuidad desde la producción hasta el consumo. Su implementación se enfoca en identificar y controlar peligros, garantizando el cumplimiento de normativas y protegiendo la salud del consumidor. Arispe & Tapia, (2007) destacan la importancia de las auditorías tanto internas como externas para verificar el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Estas evaluaciones son muy importantes para detectar desviaciones, proponer mejoras y cumplir con los requisitos establecidos por sistemas como el HACCP. Además, generan confianza en los consumidores y socios comerciales al demostrar un compromiso firme con la seguridad alimentaria.

De acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud - OPS, (2016) la auditoría interna al sistema HACCP no solo asegura su efectividad y mejora continua, sino que también involucra a todo el personal de la empresa. Este enfoque promueve la participación en la implementación y mantenimiento del sistema, fortaleciendo así la cultura de calidad e inocuidad alimentaria en toda la organización. La evaluación sistemática de procedimientos y la identificación de riesgos se posicionan como pilares para garantizar la conformidad con los requisitos legales y la constante mejora del sistema. En el presente trabajo se propone el diseño de un plan de auditoría interna al sistema HACCP. Se pretende evaluar los hallazgos identificados no conformes durante la verificación del plan HACCP de la empresa Productos Alimenticios Carnecitas, donde se indica la necesidad de establecer e implementar acciones correctivas y/o oportunidades de mejora, para lograr la eficiencia del Sistema HACCP, desarrollándose de forma sistemática para evaluar si se están cumpliendo las acciones planificadas y minimizar los riesgos asociados a la inocuidad.

Problema

La empresa Productos Alimenticios "Carnecitas" no cumple totalmente con los requisitos de cumplimiento legal de acuerdo con el sistema de gestión de la calidad e inocuidad: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP

Descripción del Problema

La empresa Productos Alimenticios "Carnecitas" ha venido trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado tres ejes fundamentales: Plan HACCP - HACCP y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015. Para ello, ha realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría, teniendo en cuenta acciones de verificación del estado del sistema de gestión.

En este orden de ideas, es necesario que los programas de auditoria se fortalezcan con la propuesta de un plan de auditoría con el fin de que los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados por Productos Alimenticios "Carnecitas" en su sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente, que le permita comercializar sus productos sin inconvenientes y mantenerse en el mercado con un calificativo de seguridad y confianza para sus clientes.

Sin embargo, en la última verificación aplicada al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP se identificaron (8) hallazgos para los cuales se debe proponer un plan de auditoría interna con el objetivo de dar cumplimiento a los requisitos legales y de mejora continua del sistema de gestión de la empresa.

Planteamiento del Problema

La empresa Productos Alimenticios "Carnecitas" posee debilidades en la implementación del sistema de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, es decir el contexto en donde se desarrolla el problema afecta significativamente la credibilidad, el crecimiento y competitividad dentro del mercado, por lo tanto se plantea la siguiente pregunta problema ¿El diseño de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna del sistema de gestión de la calidad e inocuidad HACCP mejorara la credibilidad, el crecimiento y competitividad dentro del mercado para la empresa Productos Alimenticios Carnecitas?.

Sistematización del Problema

Es esencial para la sistematización del problema contar con la información detallada de los hallazgos identificados y evaluados que condujeron a las no conformidades, así como la aprobación por parte de la dirección. Además, se requiere un plan de auditoría interna bien estructurado que permita implementar acciones correctivas, impulsando así el rendimiento y la mejora continua de los procesos vinculados a la transformación del producto. También se hace necesario referirse a las normativas que ofrecen pautas específicas para llevar a cabo una auditoría detallada, así como contar con informes y actas de dicha auditoría.

Justificación

El propósito de este trabajo es abordar las deficiencias del sistema de gestión de inocuidad vigente en la empresa. Esto se hace con la mirada puesta en las oportunidades significativas para posicionar sus productos en mercados más rigurosos y para mejorar los procesos fundamentales que son la columna vertebral de la empresa. Es crucial mencionar que la implementación del sistema de gestión de inocuidad es un requisito para las empresas en la industria alimentaria, lo que implica la necesidad de realizar auditorías periódicas para ajustar su rendimiento según los criterios establecidos por la normativa correspondiente.

Estas auditorías no solo son una obligación normativa, sino que también representan una oportunidad invaluable para identificar áreas de mejora. Al realizar evaluaciones periódicas, la empresa puede detectar oportunidades para optimizar sus procesos, implementar medidas preventivas y correctivas, y fortalecer su enfoque hacia la calidad y seguridad alimentaria. Asimismo, estas revisiones no solo aseguran el cumplimiento de estándares, sino que fomentan una cultura organizativa proactiva y comprometida con la excelencia en la inocuidad alimentaria, generando confianza tanto en los consumidores como en los socios comerciales.

Objetivos

Objetivo General

Proponer un plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la empresa Productos Alimenticios Carnecitas, basado en la Norma ISO 19011:2018, con el fin de examinar la eficacia del Sistema del Plan HACCP.

Objetivos Específicos

Establecer una estructura para el plan de auditoría, llevando un orden secuencial del proceso teniendo en cuenta la metodología establecida en la Norma ISO 19011:2018.

Establecer criterios de verificación para cada una de las no conformidades basados en la normatividad aplicable y vigente.

Determinar el grado de cumplimiento del Plan HACCP a través del análisis de documentación confiable y relevante, con el fin de obtener información válida que respalde los hallazgos encontrados y que sean debidamente plasmados en el plan de auditoría.

Marco Teórico

Resolución 2674 de 2013

“Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales 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)

Decreto 60 de 2002

“Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación” (Ministerio de Salud y Protección Social., 2002)

Norma Técnica Colombiana 5830 de 2021

La NTC 5830 de 2021 en Colombia establece los requisitos para la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en la industria de alimentos. Esta norma tiene como objetivo garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores.(ICONTEC, 2021)

Generalidades del Sistema Haccp

La historia del sistema HACCP se remonta a la década de 1960, cuando la NASA y el Pillsbury Company colaboraron para desarrollar un método para garantizar la seguridad de los alimentos en las misiones espaciales. El sistema HACCP fue adoptado por la industria de alimentos a nivel mundial a medida que se reconocía su eficacia en la prevención de

enfermedades transmitidas por alimentos y la mejora de la calidad y seguridad alimentaria (OPS & OMS, 2015).

El sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP, por sus siglas en inglés) es un enfoque sistemático y preventivo utilizado en la industria de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria. Según Codex Alimentarius, el HACCP se basa en siete principios claves que incluyen el análisis de peligros, la determinación de puntos críticos de control, el establecimiento de límites críticos, el monitoreo de los puntos críticos, las acciones correctivas, la verificación y el registro (Rached et al., 2007).

Principios del Sistema Haccp

El sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) se basa en siete principios fundamentales que garantizan la seguridad alimentaria. A continuación, se presenta una breve descripción de cada uno de los principios.

Realizar un Análisis de Peligros: Este principio implica identificar los peligros biológicos, químicos o físicos que podrían estar presentes en los alimentos y que podrían causar daño a la salud del consumidor. Según Codex Alimentarius, "El análisis de peligros es el proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los generan para decidir qué peligros son significativos para la seguridad alimentaria y, por tanto, deben abordarse en el plan de HACCP" (Codex Alimentarius., 1997)

Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC): Los PCC son etapas específicas del proceso de producción en las que se pueden aplicar medidas de control para prevenir, eliminar o reducir los peligros identificados. Según el Codex Alimentarius y la Food and Drug Administration (FDA), "Los puntos críticos de control son etapas en el proceso de

producción en las que se pueden aplicar medidas de control para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable"(Codex Alimentarius., 1997., FDA., 2017)

Establecer Límites Críticos: Los límites críticos son los criterios que deben cumplirse en cada PCC para garantizar la seguridad alimentaria. Según el Codex Alimentarius, "Un límite crítico es un criterio que separa lo aceptable de lo inaceptable" (Codex Alimentarius., 1997)

Establecer un Sistema de Vigilancia de los PCC: El sistema de vigilancia se utiliza para garantizar que los PCC se estén controlando de manera efectiva y que se cumplan los límites críticos establecidos. Según la Comisión del Codex Alimentarius, "El sistema de vigilancia es el conjunto de actividades planificadas y realizadas para observar los PCC y su límite crítico(s) para verificar el cumplimiento del plan HACCP" (Codex Alimentarius., 1997).

Establecer Acciones Correctivas: Estas acciones se toman cuando se detecta una desviación en un PCC o cuando un límite crítico no se cumple. Según el Codex Alimentarius, "Las acciones correctivas son medidas que se toman cuando los resultados de la vigilancia de un PCC indican que un límite crítico no se ha cumplido" (Codex Alimentarius., 1997).

Establecer Procedimientos de Verificación: Los procedimientos de verificación son actividades adicionales realizadas para confirmar que el sistema HACCP está funcionando correctamente. Según el Codex Alimentarius, "La verificación es la aplicación planificada de métodos, procedimientos, análisis y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para determinar el cumplimiento del sistema HACCP" (Codex Alimentarius., 1997).

Establecer un Sistema de Documentación y Registro: Este principio implica mantener registros detallados de todas las etapas del sistema HACCP, incluidos los procedimientos, los resultados de la vigilancia y las acciones correctivas tomadas. Según el Codex Alimentarius,

"La documentación y los registros son necesarios para demostrar que el sistema HACCP está funcionando correctamente" (Codex Alimentarius., 1997).

Figura 1:

Principios del Sistema Haccp



Fuente: Baggini., S. (2019)

Implementación e Importancia del Sistema Haccp

El sistema HACCP se ha convertido en un requisito fundamental en los estándares de seguridad alimentaria y en las regulaciones de muchos países. Organizaciones como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Comisión del Codex Alimentarius respaldan y promueven la implementación del sistema HACCP como una herramienta efectiva para garantizar la inocuidad de los alimentos. La implementación del sistema HACCP requiere la participación de todas las partes involucradas en la cadena alimentaria, desde los productores hasta los consumidores. Además, se requiere una comprensión sólida de los principios y una

capacitación adecuada para su aplicación efectiva. La documentación y el registro adecuados son esenciales para demostrar el cumplimiento con los requisitos del sistema HACCP y para facilitar la trazabilidad y la gestión de riesgos en la industria de alimentos (Castillo, 2008).

Norma ISO 19011:2018

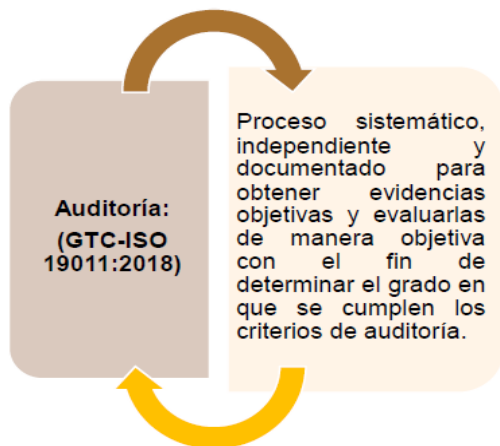
Comprender los términos y conceptos que rigen la auditoría de sistemas de gestión es esencial. Estos elementos son la base para que tanto los auditores como los auditados puedan comprender los hechos y situaciones específicas involucradas en esta actividad. Hoy en día, tanto los auditores como las organizaciones tienen a su disposición una herramienta que ofrece directrices de alcance global para la planificación y ejecución de auditorías en diversos sistemas de gestión. Entre estos sistemas se incluyen aquellos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo, la calidad, el medio ambiente, sistemas integrados, entre otros. Un primer paso crucial es comprender los diferentes tipos de auditoría definidos por la norma ISO 19011:2018, lo que permite identificar el ámbito de aplicación desde la fase inicial de la auditoría.

Figura 2:

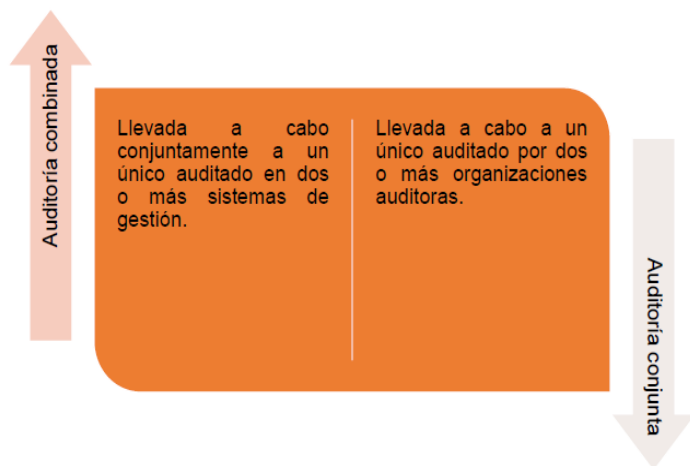
Tipo de Auditoría

Auditoría de primera parte	Auditoría de segunda parte	Auditoría de tercera parte
Auditoría interna.	Auditoría externa de proveedor.	Auditoría de certificación y/o acreditación.
	Otra auditoría externa de parte interesada.	Auditoría legal, reglamentaria o similar.

Fuente: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación [ICONTEC]. (2018).

Figura 3:*Definición de auditoría*

Fuente: GTC -ISO 19011., (2018).

Figura 4:*Definición de auditoría combinada y conjunta*

Fuente: ISO 9001., (2015).

Programa de Auditoría

Según Rodríguez, (2019), define el programa de auditoría como un documento que organiza de manera lógica y secuencial los procedimientos de auditoría que serán utilizados, además de establecer la extensión y el momento oportuno para su aplicación. Su finalidad primordial es servir como guía durante la ejecución del trabajo y como registro continuo de la labor realizada.

El programa de auditoría sirve como una herramienta de vital importancia en la fase de planificación de la auditoría, constituyéndose en la hoja de ruta tanto para el auditor como para la organización. Además, proporciona la información necesaria para asegurar la imparcialidad y objetividad del proceso auditor.

Plan de Auditoría

Según la ISO 9001: 2015, el Plan de auditoria se define como la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría.(ICONTEC, 2015)

Figura 5:*Diferencia entre Programa de Auditoría y Plan de Auditoría*

PROGRAMA DE AUDITORÍA		PLAN DE AUDITORÍA
Es el conjunto de una o más auditorías planificadas para un período de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.	¿Qué es?	Es la descripción de las actividades y de los detalles acordados que se van a revisar en la auditoría.
Ser la agenda de todas las auditorías que se llevarán a cabo en un período determinado.	¿Qué función tiene?	Ser la guía de lo que va a examinar en una auditoría.
Responsable del sistema de gestión de la calidad.	¿Quién lo hace?	Auditor.
Anualmente.	¿Cuándo se hace?	Unos días antes de realizar la auditoría.
Los que van a ser auditados.	¿Quién debe conocerlo?	Los que van a ser auditados.
En el momento en que se quedan planificadas las distintas auditorías que se realizarán durante el año.	¿Cuándo se debe conocer?	Unos días antes de ser auditados.

Fuente: Torres, I. (2018).

Criterios de Auditoría

La norma GTC-ISO 19011:2018 define los criterios de auditoría como “conjunto de requerimientos usados como una referencia y contra los cuales evidencias objetivas son comparadas” (pg.2).

Los criterios de auditoría determinan también, entre otros aspectos, la competencia del auditor o los auditores y los métodos seleccionados para llevar a cabo la auditoría.

De igual forma, la GTC-ISO 19011:2018 define términos que son de frecuente uso en los procesos de auditoría de cualquier sistema de gestión, ellos son:

Figura 6:

Términos frecuentes en procesos de auditoría



Fuente: GTC -ISO 19011., (2018).

Informe de Auditoría

Según la Norma ISO 19011:2018 el informe de auditoría es el proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en el que se cumplen los criterios de auditoría

Conclusiones de la Auditoría

Según la ISO 9001: (2015), Resultado de una auditoría, tras considerar los objetivos de la auditoría y todos los hallazgos de la auditoría (ICONTEC, 2015).

La Norma ISO 19011:2018 es una herramienta fundamental para las empresas de la industria alimentaria. Su aplicación permite asegurar la mejora continua, el cumplimiento normativo, la gestión de riesgos y la confianza del consumidor. Al adoptar esta norma, las empresas pueden fortalecer su posición competitiva en el mercado global y garantizar la calidad y seguridad de sus productos alimentarios.

Plan de Auditoria

Tabla 1

Hallazgo 1: Programa De Saneamiento Y Complementarios

		Código: SGIA-PAI-0001
PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Versión: 1
LOGO DE LA EMPRESA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"	Fecha: 26/11/2023
SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP		
PROCESO POR AUDITAR	Programa De Saneamiento Y Complementarios	
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	El suministro de agua potable proviene del acueducto, pero, no se evidenció registros que controle ppm de cloro residual libre.	
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Determinar el cumplimiento en cuanto al monitoreo, verificación y registro del cloro residual libre del agua.	
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Verificación del cumplimiento de los procedimientos para el monitoreo, control y registro del nivel de cloro residual libre en el suministro de agua potable proveniente del acueducto - área control de calidad.	
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Resolución 2674 de 2013; Capítulo VI; Artículo 26, ítem 4, Resolución 2115 de 2007; artículo 9.	
DESCRIPCIÓN	Se da inicio a la auditoría con una reunión de apertura, luego se explicará los objetivos de la auditoria, posteriormente se realizara un análisis de los protocolos y procedimientos existentes para el monitoreo del cloro residual libre, se realizara una evaluación de los registros históricos de monitoreo del cloro residual en el agua potable, se realizara una prueba de inspección in situ, se realizara entrevistas para evaluar los conocimientos del personal encargado, para finalizar se realizara una reunión de cierre de donde se presentara un informe detallado que incluya hallazgos, conclusiones y recomendaciones para mejorar el monitoreo y control del cloro residual, como también propuestas de acciones correctivas o preventivas para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad del agua.	
METODOLOGIA	Información documentada en la cual se observe monitoreo, verificación y registro control para ppm de cloro residual libre.	
DURACION	8 horas	
AUDITOR LIDER	Coordinador del Equipo HACCP	EQUIPO AUDITADO Departamento de Calidad

PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA

ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			
1	Reunión de apertura	26/11/23	8:30	9:30	Alta gerencia, Jefe del área de control de calidad	Jefe del área de producción	Acta de apertura debidamente firmada.
2	Verificación del monitoreo cloro residual libre	26/11/23	9:30	11:00	Jefe del área de control de calidad	Jefe del área de producción	Existencia de protocolos y procedimientos para el monitoreo del cloro residual
3	Evaluación de los registros históricos de monitoreo del cloro residual en el agua potable.	26/11/23	11:00	12:00	Jefe del área de control de calidad	Jefe del área de producción	Registros de monitoreo de al menos 5 meses de antigüedad debidamente diligenciados sin tachones, los registros deben estar firmados.
4	Almuerzo	26/11/23	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
5	Realización de una prueba de inspección in situ.	26/11/23	13:00	14:00	Jefe del área de control de calidad	Jefe del área de producción	Verificación de la presencia y funcionamiento de equipos de dosificación de cloro. Programa de muestreo de agua en puntos estratégicos del sistema de suministro.
6	Realización de entrevistas para evaluar los conocimientos del personal encargado	26/11/23	14:00	15:00	Jefe del área de control de calidad – Líder de Gestión Humana	Jefe del área de producción	Plan de capacitación, cronograma de capacitación, formatos de evaluaciones listas de asistencia, listas de verificación.
7	Reunión de cierre	26/11/23	15:00	16:00	Alta dirección. - Jefe de calidad y Líder de Gestión Humana	Jefe del área de producción	Informe de auditoría, entrega de conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora. Acta de reunión de cierre.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB, kit de cloro.

OBSERVACIONES:**RECURSOS ECONOMICOS**

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Firma Auditor Líder

Coordinador del Equipo HACCP

Firma Auditado Responsable:

Jefe del departamento de calidad

Fuente: Autoría propia

Tabla 2

Hallazgo 2: Buenas Prácticas de Manufactura -Personal Manipulador de Alimentos.

LOGO DE LA EMPRESA		PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código: SGIA-PAI-0001			
PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"		Versión: 1		Fecha: 27/11/2023			
SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP							
PROCESO POR AUDITAR	Buenas Prácticas de Manufactura -Personal Manipulador de Alimentos.						
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	Se evidenció que no todo el personal lleva la dotación completa y en el registro de capacitaciones no todos registran asistencia. El jefe de producción manifestó que se tiene personal nuevo en producción.						
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Determinar el cumplimiento de buenas prácticas de higiene de personal manipulador, dotación adecuada y en cantidad suficiente y capacitación idónea del personal.						
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	La auditoría se centrará en evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene por parte del personal manipulador, la disponibilidad adecuada y suficiente de la dotación requerida, así como la idoneidad y registro de las capacitaciones del personal en un entorno de producción. Esto incluirá la revisión de protocolos y procedimientos establecidos para asegurar la higiene, la dotación del equipo y el registro de las capacitaciones.						
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Resolución 2674 de 2013; capítulo III; artículo 14; ítem 2 artículos 12; 13 y parágrafo 2						
DESCRIPCIÓN	Se da inicio a la auditoría con una reunión de apertura, luego se explicará los objetivos de la auditoria, posteriormente se realizara un verificación de los registros de dotación entregada al personal y los programas de capacitación establecidos, se analizara los registros de asistencia y contenido de las capacitaciones para garantizar su idoneidad y el cumplimiento de los requisitos exigidos, luego se verificara en el lugar de trabajo si todo el personal dispone de la dotación completa y adecuada para sus labores. Entrevistar al personal para verificar el conocimiento y cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad, así como la asistencia a capacitaciones. Para finalizar se realizará una reunión de cierre de donde se presentará un informe detallado que incluya hallazgos, conclusiones y recomendaciones para el cumplimiento de buenas prácticas de higiene de personal manipulador, dotación adecuada en cantidad suficiente y capacitación idónea del personal., como también propuestas de acciones correctivas o preventivas para asegurar el cumplimiento de estos.						
METODOLOGIA	Análisis documental, entrevistas, evaluación e inspección visual						
DURACION	7 horas						
AUDITOR LIDER	Coordinador control interno	EQUIPO AUDITADO	Departamento de Calidad – Recursos Humanos.				
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA							
ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			

1	Reunión de apertura	27/11/2023	8:30	9:30	Alta gerencia, jefe de calidad, jefe de recursos humanos	Jefe de control interno	Acta de apertura debidamente firmada.
2	Revisión documental	27/11/2023	9:30	10:40	Jefe de calidad, jefe de bodega	Jefe de control interno	Registros de dotación entregada al personal y el programa de capacitación.
3	Revisión de registros de capacitación	27/11/2023	10:40	11:50	Jefe de calidad	Jefe de control interno	Registros de asistencia y contenido de las capacitaciones, material fotográfico.
4	Almuerzo	27/11/2023	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
5	Inspección de dotación in situ	27/11/2023	13:00	14:00	Jefe de control interno	Jefe de control interno – jefe de producción	Verificar en el lugar de trabajo si todo el personal dispone de la dotación completa y adecuada para sus labores
6	verificar el conocimiento y cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad, así como las competencias, la asistencia a capacitaciones	27/11/2023	14:00	15:00	Jefe de calidad, jefe de recursos humanos	Jefe de control interno	Plan de limpieza y desinfección, verificación del plan de capacitación, verificación de hojas de vida y competencias de manipuladores de alimentos y personal capacitador
7	Reunión de cierre	27/11/2023	15:00	16:00	Alta gerencia, jefe de calidad, jefe de recursos humanos, jefe de bodega.	Jefe de control interno	Informe de auditoría, entrega de conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora. - Acta de reunión de cierre.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

OBSERVACIONES:

RECURSOS ECONOMICOS

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Firma Auditor Líder

Jefe de control interno

Firma Auditado Responsable:

Jefe de calidad, Jefe de recursos humanos

Fuente: Autoría propia

Tabla 3

Hallazgo 3: Organización Empresarial

PLAN DE AUDITORIA INTERNA					Código: SGIA-PAI-0001		
LOGO DE LA EMPRESA					Versión: 1		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"					Fecha: 28/11/2023		
SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP							
PROCESO POR AUDITAR	Organización Empresarial						
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	Existe un manual escrito de cargos con requisitos y funciones para cada uno. Sin embargo, no es de conocimiento del personal y cada uno apoya los procesos desde su experiencia en las diferentes áreas de producción y en control de calidad.						
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Verificar el cumplimiento del requisito legal en cuanto a organigrama y manual de funciones de la empresa.						
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Se enfocará en verificar el cumplimiento de los requisitos legales concernientes al organigrama y al manual de funciones de la empresa. Esto incluirá la revisión del manual de cargos existente y su difusión y conocimiento efectivo entre el personal. Se evaluará si el organigrama refleja la estructura organizativa actual y si el manual de funciones se implementa y sigue siendo relevante para las responsabilidades actuales de los empleados.						
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Resolución 2674 de 2013; capítulo III; artículo 12 y Decreto 60 de 2002 artículo 6 ítem 1.						
DESCRIPCIÓN	Se da inicio a la auditoría con una reunión de apertura, luego se explicará los objetivos de la auditoría, se iniciará con examinar el manual de cargos existente para evaluar su contenido, precisión y alineación con los requisitos legales y las prácticas actuales de la empresa, luego se realizará entrevistas con miembros representativos del personal para determinar su conocimiento y comprensión del manual de cargos y sus funciones, posterior a ello se procederá a verificar las actividades diarias y responsabilidades de los empleados para confirmar si coinciden con las funciones descritas en el manual de cargos, luego se evaluará la efectividad de la difusión del manual de cargos entre los empleados y determinar el grado de familiaridad con su contenido. Para finalizar se realizará una reunión de cierre de donde se presentará un informe detallado que incluya hallazgos, conclusiones y recomendaciones, como también propuestas de acciones correctivas o preventivas para la implementación y difusión del manual de cargos, garantizando el cumplimiento continuo de los requisitos legales.						
METODOLOGIA	Análisis documental, entrevista, inspección visual.						
DURACION	7 hora 30 minutos						
AUDITOR LIDER	Jefe de Calidad		EQUIPO AUDITADO			Departamento de Recursos Humanos	
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA							
ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			

1	Reunión de apertura	28/11/23	8:30	9:40	Alta gerencia, jefe de calidad, jefe de recursos humanos	Jefe de Calidad	Acta de apertura debidamente firmada.
2	Revisión del manual de cargos	28/11/23	9:50	10:40	Jefe de recursos humanos	Jefe de Calidad	Manual de cargos existente para evaluar su contenido, precisión y alineación con los requisitos legales y las prácticas actuales de la empresa.
3	Entrevistas con el personal	28/11/23	10:40	11:50	Jefe de recursos humanos	Jefe de Calidad	Entrevistas con miembros representativos del personal para determinar su conocimiento y comprensión del manual de cargos y sus funciones.
4	Almuerzo	28/11/23	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
5	Evaluación de las funciones desempeñadas	28/11/23	13:00	14:00	Jefe de recursos humanos	Jefe de Calidad	Cronograma anual de capacitaciones, evaluación de inducción y reinducción del personal, listas de asistencia, material fotográfico.
6	Análisis de la difusión del manual	28/11/23	14:00	15:00	Alta gerencia, Jefe de recursos humanos	Jefe de Calidad	Análisis documental de la comunicación interna y externa del organigrama y manual de funciones de la empresa en donde se evidencie la estructura organizacional roles o funciones y responsabilidades y perfil de los cargos.
7	Reunión de cierre	28/11/23	15:00	16:30	Alta gerencia, jefe de calidad, jefe de recursos humanos	Jefe de Calidad	Informe de auditoría, entrega de conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora. - Acta de reunión de cierre.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

OBSERVACIONES:

RECURSOS ECONOMICOS

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Firma Auditor Líder

Jefe de Calidad

Firma Auditado Responsable:

Jefe de recursos humanos

Fuente: Autoría propia

Tabla 4

Hallazgo 4: Registros

LOGO DE LA EMPRESA		PLAN DE AUDITORIA INTERNA			Código: SGIA-PAI-0001		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"		PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"			Versión: 1		
SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP		SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP			Fecha: 29/11/2023		
PROCESO POR AUDITAR	Registros						
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	Se evidenció que se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y curativo. Sin embargo, no se tiene implementado un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición por tanto no se tiene seguridad de que los equipos e instrumentos están midiendo de manera correcta.						
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Determinar el debido cumplimiento de la implementación del programa de calibración en la empresa PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNITAS"						
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Evaluar el cumplimiento de la implementación del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición en la empresa PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNITAS". Esto incluirá la revisión de la existencia de un programa de calibración, su alcance, su ejecución y la conformidad con las normativas y estándares aplicables.						
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Resolución 2674 de 2013; capítulo V; artículo 25 y Decreto 60 de 2002 articulo Artículo 5°. Prerrequisitos del Plan Haccp. Literal (d)						
DESCRIPCIÓN	Se da inicio a la auditoría con una reunión de apertura, luego se explicará los objetivos de la auditoria, se iniciará con revisión de documentación existente, identificar los equipos e instrumentos de medición críticos para el proceso productivo y verificar si están incluidos en el programa de calibración, evaluar si se mantienen registros precisos de las actividades de calibración pasadas y actuales para los equipos e instrumentos identificados, analizar los procedimientos utilizados para llevar a cabo la calibración y determinar su adecuación para garantizar mediciones precisas y consistentes. Por último, reunión de cierre de donde se presentará un informe detallado que incluya hallazgos, conclusiones y recomendaciones, como también propuestas de acciones correctivas o preventivas para implementar y mejorar el programa de calibración.						
METODOLOGIA	Revisión documental, recorrido por las instalaciones, inspección visual						
DURACION	7 horas y media						
AUDITOR LIDER	Coordinador Haccp		EQUIPO AUDITADO		Departamento de mantenimiento		
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA							
ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			
1	Reunión de apertura	29/11/2023	8:30	9:40	Alta dirección, Jefe de mantenimiento, jefe de	Jefe de producción- Equipo HACCP	Acta de apertura debidamente firmada.

					planificación financiera		
2	Revisión de documentación existente	29/11/2023	9:50	10:40	Jefe de mantenimiento	Jefe de producción- Equipo HACCP	Documentos de calibración de equipos e instrumentos de medición para determinar la existencia de un programa formal
3	Identificación de equipos e instrumentos críticos	29/11/2023	10:40	11:50	Jefe de mantenimiento	Jefe de producción- Equipo HACCP	Identificar los equipos e instrumentos de medición críticos para el proceso productivo y verificar si están incluidos en el programa de calibración.
4	Almuerzo	29/11/2023	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
5	Recolección de datos de calibración	29/11/2023	13:00	14:00	Jefe de mantenimiento	Jefe de producción- Equipo HACCP	Registros precisos de las actividades de calibración pasadas y actuales para los equipos e instrumentos identificados.
6	Revisión de procedimientos de calibración	29/11/2023	14:00	15:00	Jefe de mantenimiento	Jefe de producción- Equipo HACCP	Plan de gestión metrológica, verificar si se dentro de este está especificado un plan de calibración de equipos e instrumentos
7	Reunión de cierre	29/11/2023	15:00	16:30	Alta dirección, Jefe de mantenimiento, jefe de planificación financiera	Jefe de producción- Equipo HACCP	Informe de auditoría, entrega de conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora. - Acta de reunión de cierre.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

OBSERVACIONES:

RECURSOS ECONOMICOS

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Firma Auditor Líder

Coordinador líder Haccp

Firma Auditado Responsable:

Jefe del departamento de mantenimiento.

Fuente: Autoría propia

Tabla 5

Hallazgo 5: Equipo Haccp

LOGO DE LA EMPRESA		PLAN DE AUDITORIA INTERNA			Código: SGIA-PAI-0001		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"		Versión: 1			Fecha: 30/11/2023		
SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP							
PROCESO POR AUDITAR	Equipo Haccp						
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	No todos los que conforman el equipo HACCP tienen pleno conocimiento del tema, puesto que el criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.						
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Asegurar que el equipo HACCP esté correctamente constituido desde un enfoque multidisciplinario y de que se cuente con pruebas de capacitación para confirmar su idoneidad.						
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Aplica para la empresa productos alimenticios "carnecitas" , para línea de producción jamón de pescado a la que se le verificara la articulación del equipo HACCP.						
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Decreto 60 del 2002						
DESCRIPCIÓN	Se inicia la planificación de la auditoría al informar al líder y al equipo de auditores la fecha establecida. Comenzamos con una sesión inicial donde se exponen los objetivos y el plan detallado a seguir durante la auditoría. A continuación, se procede con la presentación del equipo HACCP, verificando sus antecedentes, experiencia y formación. Al concluir, se extraen las conclusiones pertinentes, marcando así el cierre de la reunión de auditoría con la participación de todos los implicados.						
METODOLOGIA	Análisis documental de registros, entrevistas						
DURACION	7 horas						
AUDITOR LIDER	Coordinador del Equipo HACCP.			EQUIPO AUDITOR Gerente de recursos humanos			
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA							
ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			
1	Reunión de inicio	30/11/2023	8:00	8:30	Alta dirección, líder equipo HACCP, equipo HACCP	Auditor líder	Acta de apertura debidamente firmada.
2	Verificación de la jerarquización y conformación del equipo	30/11/2023	8:30	9:30	Líder equipo HACCP Líder Gestión humana.	Equipo Auditor	Acta de conformación equipo HACCP debidamente firmada. Evidencia de reuniones.

HACCP

3	Verificación de las competencias del equipo de HACCP.	30/11/2023	9:30	10:40	Líder equipo HACCP Líder Gestión humana.	Equipo Auditor	Listas de asistencia, descripción jerarquización y funciones designadas del equipo HACCP. Análisis documental de estudios, cursos, diplomados, seminarios, experiencias acreditadas de cada miembro del equipo haccp.
4	Verificación y validación de las hojas de vida del equipo HACCP.	30/11/2023	10:40	11:50	Talento humano	Líder del equipo auditor y equipo auditor	Análisis documental del manual de funciones del equipo haccp, debidamente actualizado.
5	Almuerzo	30/11/2023	11:50	12:30	No aplica	No aplica	No aplica
6	Entrevista y taller al equipo Haccp para validación de conocimientos.	30/11/2023	12:30	14:00	Equipo Haccp	Auditor Líder	Entrevista y taller para cada uno del Equipo HACCP.
7	Reunión de cierre	30/11/2023	14:00	15:00	Alta dirección, líder equipo HACCP, equipo HACCP	Auditor Líder	Informe de auditoría, acta de reunión de cierre.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

OBSERVACIONES:**RECURSOS ECONOMICOS**

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Firma Auditor Líder

Coordinador del Equipo HACCP.

Firma Auditado Responsable:

 Departamento de talento humano.

Fuente: Autoría propia

Tabla 6

Hallazgo 6: Descripción del producto

LOGO DE LA EMPRESA		PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"		SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP		Código: SGIA-PAI-0001	
						Versión: 1	
						Fecha: 1/12/2023	
PROCESO POR AUDITAR	Descripción del producto						
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	La ficha técnica establecida para el jamón no cumple totalmente con requisitos como características fisicoquímicas; características microbiológicas puesto que la información fue tomada de referentes teóricos.						
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Determinar que la empresa siga la plantilla proporcionada por el INVIMA al recopilar la información de la ficha técnica y verificar que mantenga registros que evidencien la revisión y actualización regular de dicha ficha técnica del producto.						
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Elaboración y mantenimiento de la ficha técnica del jamón, asegurando la conformidad con las directrices establecidas por el INVIMA. Esto incluirá la revisión de los procedimientos de recopilación de información, así como la verificación de registros que evidencien la actualización periódica de la ficha técnica.						
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Decreto 60 de 2002 en el Artículo 6°. Contenido del Plan Haccp: Numeral 3; Literal (f); resolución 2674 de 2013 Titulo III; Capitulo II; articulo 38 literal (b); NTC 5830 de 2010; 3.3.2 Características de los productos finales; literal (f).						
DESCRIPCIÓN	Se inicia la planificación de la auditoría al informar al líder y al equipo de auditores la fecha establecida. Comenzamos con una sesión inicial donde se exponen los objetivos y el plan detallado a seguir durante la auditoría, seguido examinar la plantilla proporcionada por el INVIMA y compararla con la ficha técnica actual del jamón para identificar discrepancias. Seleccionar una muestra de registros de fichas técnicas anteriores para evaluar la frecuencia y extensión de las actualizaciones realizadas. Verificar la procedencia de la información incluida en la ficha técnica actual, asegurando su respaldo en fuentes confiables y actualizadas. Evaluar los procedimientos establecidos para la revisión y actualización de la ficha técnica, verificando su efectividad y frecuencia.						
METODOLOGIA	Revisión documental						
DURACION	7 horas						
AUDITOR LIDER	Jefe de control interno		EQUIPO AUDITADO		Departamento de calidad -Equipo HACCP		
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA							
ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			
1	Reunión de apertura	1/12/2023	8:30	9:30	Alta gerencia, jefe de calidad, equipo haccp	Jefe de control interno	Acta de apertura debidamente firmada.
2	Revisión documental	1/12/2023	9:30	11:00	Jefe de calidad, equipo	Jefe de control interno	Documento comparativo que

					haccp		muestre las diferencias entre la plantilla del INVIMA y la ficha técnica actual del jamón.
3	Muestreo de registros	1/12/2023	11:00	12:00	Jefe de calidad, equipo haccp	Jefe de control interno	Listado de registros seleccionados para el muestreo, con fechas de actualización y cambios destacados.
4	Almuerzo	1/12/2023	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
5	Evaluación de fuentes de información	1/12/2023	13:00	14:00	Jefe de calidad, equipo haccp	Jefe de control interno	Matriz o lista de fuentes consultadas para respaldar la información incluida en la ficha técnica, junto con su relevancia y actualización.
6	Revisión de procedimientos de actualización	1/12/2023	14:00	15:00	Jefe de calidad, equipo haccp	Jefe de control interno	Documento que describa los procedimientos establecidos para la revisión y actualización de la ficha técnica, con fechas y responsables asignados.
7	Reunión de cierre	1/12/2023	15:00	16:00	Alta gerencia, jefe de calidad, equipo haccp	Jefe de control interno	Informe final de auditoría que incluya hallazgos detallados, recomendaciones específicas y planes de acción propuestos para mejorar el proceso de elaboración y mantenimiento de la ficha técnica del jamón. Acta de cierre firmada.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

OBSERVACIONES:

RECURSOS ECONOMICOS

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Firma Auditor Líder

Jefe de control interno

Firma Auditado Responsable:

Jefe de calidad – Equipo haccp

Fuente: Autoría propia

Tabla 7

Hallazgo 7: Análisis de peligros y medidas preventivas.

LOGO DE LA EMPRESA		PLAN DE AUDITORIA INTERNA PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS" SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP			Código: SGIA-PAI-0001 Versión: 1 Fecha: 2/12/2023		
PROCESO POR AUDITAR	Análisis de peligros y medidas preventivas.						
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	Cumple parcialmente porque no todos los peligros que se han identificado se encuentran asociados con la inocuidad, algunos pueden atenderse desde los programas prerequisite y Buenas Prácticas de Manufactura.						
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Realizar un análisis de la información documentada en cuanto a identificación del peligro -Caracterización del peligro-Evaluación de la exposición - Caracterización del riesgo.						
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Analizar la documentación relacionada con la identificación de peligros, la caracterización de estos, la evaluación de la exposición y la caracterización del riesgo, para determinar la integridad y adecuación del enfoque hacia la inocuidad alimentaria. Se revisarán los procesos de identificación de peligros, evaluación de riesgos y su relación con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los programas prerequisite.						
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Decreto 60 de 2002, en el artículo 4° Principios del Sistema Haccp, literal 1; resolución 2674 de 2013 en Capítulo V; artículo 22; sistemas de control; parágrafo 2; NTC 5830 de 2010; 3.4.2.1						
DESCRIPCIÓN	Comenzamos con una sesión inicial donde se exponen los objetivos y el plan detallado a seguir durante la auditoría, posteriormente examinar los registros de identificación de peligros para evaluar su exhaustividad y si abarcan todos los riesgos asociados con la inocuidad alimentaria, luego revisar la caracterización de los peligros identificados, determinando si se han descrito adecuadamente y se ha establecido su relevancia, analizar los procedimientos y registros que describen la evaluación de la exposición a los peligros identificados, evaluar la documentación que detalla la caracterización del riesgo, asegurando que refleje la relación entre los peligros identificados y los riesgos asociados con la inocuidad alimentaria, contrastar los peligros identificados con los programas prerequisite y las BPM, identificando aquellos que podrían ser abordados desde estas áreas y garantizando su integración efectiva.						
METODOLOGIA	Revisión y análisis documental						
DURACION	9 horas						
AUDITOR LIDER	Jefe de control interno		EQUIPO AUDITADO	Departamento de producción, Departamento de calidad – Equipo HACCP			
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA							
ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			
1	Reunión de apertura	2/12/2023	7:00	7:30	Alta gerencia, jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Acta de apertura debidamente firmada.

2	Revisión documental de identificación de peligros	2/12/2023	7:30	8:50	Jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Registros de identificación de peligros documentados con fechas, descripciones detalladas de los peligros y su relación con la inocuidad alimentaria.
3	Análisis de caracterización de peligros	2/12/2023	8:50	11:00	Jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Documentación que caracteriza cada peligro identificado, incluyendo sus propiedades, impactos potenciales en la inocuidad y acciones propuestas.
4	Evaluación de exposición	2/12/2023	11:00	12:30	Jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Registros que demuestren la evaluación de la exposición a los peligros identificados, con detalles sobre la metodología utilizada y los resultados obtenidos.
5	Almuerzo	2/12/2023	12:30	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
6	Revisión de caracterización de riesgo	2/12/2023	13:00	14:00	Jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Documentos que describan la caracterización del riesgo asociado con cada peligro, incluyendo la probabilidad de ocurrencia y las posibles consecuencias.
7	Comparación con Programas Prerrequisito y BPM	2/12/2023	14:00	15:00	Jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Matriz comparativa que muestre la alineación entre los peligros identificados y los programas prerrequisito/BPM, señalando los riesgos atendidos y aquellos que aún podrían ser mitigados.
8	Reunión de cierre	2/12/2023	15:00	16:00	Alta gerencia, jefe de calidad, equipo haccp, jefe de producción	Jefe de control interno	Informe final de auditoría, acta de cierre firmada.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

RECURSOS ECONOMICOS

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

OBSERVACIONES:

Firma Auditor Líder

Jefe de control interno

Firma Auditado Responsable:

Jefe de calidad, Líder equipo haccp, jefe de producción

Fuente: Autoría propia

Tabla 8

Hallazgo 8: Identificación de puntos críticos de control (PCC).

PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código: SGIA-PAI-0001
LOGO DE LA EMPRESA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNECITAS"	Versión: 1
SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD- PLAN HACCP		Fecha: 3/12/2023 - 4/12/2023
PROCESO POR AUDITAR	Identificación de puntos críticos de control (PCC)	
ASPECTO EVALUADO (HALLAZGO)	Se evidenció que existen PCC identificados; sin embargo, se han identificado en cada etapa de la línea de producción un PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP y se prevé que las BPM tiene debilidades en su implementación o diseño.	
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Verificar el debido cumplimiento de la BPM's y Validar la aplicación y cumplimiento de los principios del plan HACCP con el fin de prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable los peligros relacionados con la seguridad e inocuidad de los alimentos mediante la identificación apropiada de los PCC y sus respectivos controles.	
ALCANCE DE LA AUDITORÍA	Aplica al área de producción, a las actividades, tareas, y personal para la línea de proceso JAMON DE PESCADO articulada al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, con el fin de verificar a total satisfacción el sistema el cual garantice y propenda por la inocuidad de sus productos, que contribuya a la empresa a ser más competitiva en el mercado y que mantenga la confianza y reputación para el consumidor.	
CRITERIOS DE LA AUDITORÍA	Decreto 60 de 2002, artículo 6° Contenido del plan Haccp; NTC 5830 de 2021; 3.6.2 y 3.6.3	
DESCRIPCIÓN	Se inicia la auditoría con una reunión de apertura, luego se explicará los objetivos de la auditoria, luego se evaluará la aplicación práctica de las Buenas Prácticas de Manufactura en el entorno de trabajo, se revisará los procedimientos documentados y su cumplimiento en la operación diaria, se verificará la formación y capacitación del personal en BPM. Posterior a ello, Revisar la identificación actual de los PCC en cada etapa de la línea de producción, evaluar la cantidad y especificidad de los PCC identificados, determinar si existe superposición o duplicación de PCC en diferentes etapas del proceso de producción, revisar la documentación del plan HACCP y su alineación con las operaciones reales, evaluar la efectividad de las medidas propuestas para cada PCC, verificar la coherencia y aplicabilidad del plan en todas las etapas de producción, Verificar los procedimientos de control establecidos para cada PCC, Evaluar la eficiencia de los métodos de monitoreo y su registro, Determinar la capacidad para identificar desviaciones y aplicar acciones correctivas, revisar cómo se gestionan y documentan los cambios en el plan HACCP, evaluar la efectividad de las actualizaciones y su comunicación al personal relevante, verificar la precisión y consistencia de los registros relacionados con PCC, BPM y el plan HACCP, Evaluar cómo se revisan los resultados de las auditorías anteriores y otras evaluaciones pertinentes, verificar la implementación de acciones correctivas basadas en hallazgos previos, evaluar la documentación disponible para cada etapa de producción.	
METODOLOGIA	Revisión y análisis documental, inspección in situ.	
DURACION	Primera fecha: 8 horas	Segunda fecha: 9 horas
AUDITOR LIDER	Jefe del departamento de auditoría y control interno	Departamento de recursos humanos- Departamento de calidad- Equipo Haccp
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES EN EL PROCESO DE AUDITORIA INTERNA		

ÍTEM	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	SECUENCIA CRONOLOGICA			AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	EVIDENCIAS
		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL			
1	Reunión de apertura	3/12/2023	8:00	8:30	Alta gerencia, jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Acta de apertura debidamente firmada
2	Evaluación de la implementación de BPM	3/12/2023	8:30	12:00	Jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Manual BPM. Registros de limpieza y desinfección. Capacitaciones y registros de entrenamiento del personal sobre BPM. Hojas de vida del personal, y personal capacitador. Inspecciones visuales de la planta de producción.
3	Almuerzo	3/12/2023	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
4	Verificación de la identificación de PCC	3/12/2023	13:00	15:00	Jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Lista de PCC identificados Procedimientos de control y monitoreo de cada PCC. Registros de análisis y medidas preventivas o correctivas en caso de desviaciones. Matriz de riesgos con los PCC asociados. Copias del plan HACCP y sus revisiones. Registros de acciones correctivas o preventivas relacionadas con PCC.
5	Evaluación del Plan HACCP	3/12/2023	15:00	16:30	Jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Evaluaciones periódicas de la eficacia de las medidas. Registro de modificaciones específicas para diferentes etapas. Informe de auditoría, entrega de conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora. Acta de reunión de cierre.
	Reunión de cierre	3/12/2023	16:30	17:00	Alta gerencia, jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	
6	Reunión de apertura	4/12/2023	7:30	8:00	Alta gerencia, jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Acta de apertura debidamente firmada
7	Evaluación de controles y	4/12/2023	8:00	8:30	Jefe de calidad, Equipo	Jefe de auditoría y	Protocolos documentados para

	monitoreo de PCC				haccp	control interno	control de PCC. Registros de monitoreo de cada PCC. Informes de monitoreo que demuestren la efectividad en el control de PCC. Evidencias de acciones correctivas ante desviaciones. Registros de cambios realizados y motivaciones detrás de estos. Comunicaciones internas sobre actualizaciones. Pruebas de comprensión y aplicación de los cambios por parte del equipo.
8	Gestión de cambios en el Plan HACCP	4/12/2023	8:30	12:00	Jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	
9	Almuerzo	4/12/2023	12:00	13:00	No aplica	No aplica	No aplica
10	Verificar y evaluar los registros de datos y evidencias	4/12/2023	13:00	15:00	Jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Revisiones de registros para verificar coherencia y precisión. Evidencias de correcciones o actualizaciones de registros incorrectos. Informes de auditorías anteriores y resultados.
11	Revisión de resultados y acciones correctivas	4/12/2023	15:00	16:30	Jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Evidencias de implementación de acciones correctivas basadas en hallazgos previos.
12	Reunión de cierre	4/12/2023	16:30	17:00	Alta gerencia, jefe de recursos humanos, jefe de calidad, Equipo haccp	Jefe de auditoría y control interno	Informe de auditoría, acta de reunión de cierre.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE AUDITORIA

RECURSOS TECNOLOGICOS

Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB.

RECURSOS ECONOMICOS

Presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

OBSERVACIONES:

El desarrollo de esta auditoría se contempla para dos días en donde permitirá identificar y abordar las debilidades en la identificación de PCC, la implementación de BPM y la aplicabilidad efectiva del plan HACCP, asegurando la mejora continua en la seguridad e inocuidad de los alimentos.

Firma Auditor Líder

Jefe de auditoría y control interno.

Firma Auditado Responsable:

Jefe de recursos humanos, Jefe de calidad, Líder Equipo haccp.

Fuente: Autoría propia

Conclusiones

El propósito de proponer un plan de auditoría para el programa interno de Productos Alimenticios Carnecitas, siguiendo la Norma ISO 19011:2018, se enfocó en examinar la eficacia del Sistema del Plan HACCP. Los hallazgos identificados revelan discrepancias significativas que afectan la implementación y el cumplimiento del plan HACCP, comprometiendo la seguridad e inocuidad de los alimentos.

El análisis revela una falta de documentación y seguimiento formal de los procedimientos, lo que afecta la estructura del plan de auditoría conforme a los estándares ISO 19011:2018.

La ausencia de registros de control de agua potable y el incumplimiento en la dotación del personal constituyen no conformidades críticas que deben ser abordadas conforme a la normatividad aplicable.

Los hallazgos revelan inconsistencias significativas en la implementación del Plan HACCP, desde la falta de capacitación del equipo hasta la ausencia de controles efectivos en las diferentes etapas de producción.

La evaluación detallada demuestra que, a pesar de tener elementos en su lugar, la empresa enfrenta desafíos críticos en la implementación del Plan HACCP. La falta de registros, capacitación inadecuada y debilidades en la gestión de riesgos alimentarios ponen en peligro la inocuidad de los alimentos.

Recomendaciones

Establecer sistemas formales de registro y seguimiento para el control de agua potable, dotación de personal, capacitaciones y mantenimiento preventivo.

Diseñar programas de capacitación estructurados para todo el personal, especialmente para los miembros del equipo HACCP, enfocados en la comprensión y aplicación efectiva de los principios del HACCP.

Revisar y ajustar el Plan HACCP para corregir la identificación excesiva de PCC y mejorar la alineación con los estándares y requisitos actuales.

Establecer un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición para garantizar su precisión y fiabilidad.

Reforzar la implementación de las BPM para mejorar la calidad y seguridad en todas las etapas de producción.

Referencias bibliográficas

- Arispe, I., & Tapia, M. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*, 12(24), 105–108.
https://ve.scielo.org/scielo.php?pid=S1316-03542007000100008&script=sci_arttext
- Castillo, V. (2008). *Implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control-HACCP--bajo el enfoque de procesos , en la producción de alimentos y bebidas del Bogotá Plaza Summit Hotel*. https://ciencia.lasalle.edu.co/ing_alimentos/112%0AThis
- Codex Alimentarius. (1997). *SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN - Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997)*. <https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm#bm3.3>
- ICONTEC. (2015). *Norma técnica colombiana NTC-ISO 9001:2015, Sistemas de Gestión de la Calidad. Fundamentos y vocabulario*. <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/normavw.aspx?ID=6496>
- ICONTEC. (2021). *NTC -5830. Requisitos para el Analisis de Peligros y Puntos Criticos de Control -APPCC (HACCP)*. <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/normavw.aspx?ID=81113>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2002). *Decreto 60 de 2002. Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación*.
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO_0060_DE_2002.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolución 2476 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*.

Establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán.

<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones%0A/2013/2674.pdf>

OPS, & OMS. (2015). *Historia del Sistema HACCP -Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario - HACCP.*

https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10833:2015-historia-sistema-haccp&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0


Organizacion Panamericana de la Salud - OPS. (2016). *Auditoría De Las Bpa/Bpm Y Del Plan Haccp I.* <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>

Rached, L., Ascanio, N., & Hernández, P. (2007). Diseño de un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para el aseguramiento de la inocuidad de la mortadela elaborada por una empresa de productos cárnicos. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 12, 110–115. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100008&lng=es&tlng=es.

Rodríguez, I. (2019). *Qué es la auditoria.* *Auditool, Red Global de conocimientos en Auditoría y Control Interno.* <https://www.auditool.org/blog/auditoria-externa/6764-que-es-un-programa-de-auditoria>

Apéndices

Apéndice A: Matriz programa de auditoría interna.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNITAS"		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD																	
		Código: NSIA-PAI-0001										Versión: 1							
		Fecha: 11/09/2023																	
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA																	
Verificar la implementación, mantenimiento y mejora continua de pre-requisitos como Buenas Prácticas de Manufactura articuladas al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés) con respecto al cumplimiento de los requisitos legales y de los estándares internacionales, y de general aceptación.		El alcance del presente programa de auditoría interna aplica a las actividades, áreas, y personal para la línea de proceso JAMON DE PESCADO articulada al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, con el fin de verificar a total satisfacción el sistema el cual garantiza y propenda por la inocuidad de sus productos, que contribuya a la empresa a ser más competitiva en el mercado y que mantenga la confianza y reputación para el consumidor.																	
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS													
Principios generales de higiene de los alimentos: CXG-1.1969 REV. 2022, Decreto 60 de 2002, Resolución 2115 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y Norma Técnica Colombiana (NTC) 5830 de 2010 respectivamente. Además de ello todas las normas y requisitos legales aplicables que modifiquen, adicionen o sustituyan.		Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que incluya PDI y PDEs, Plan de fricción del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control -HACCP- e información documentada relacionada, Acta y Lista de verificación del plan HACCP, manual de funciones.				Recursos económicos: presupuesto asignado para la implementación y mejora continua del sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria; Recursos tecnológicos: Computador portátil (Laptop) con sus respectivos accesorios, Video beam, papelería, lapiceros, memoria USB. Recursos de infraestructura/físicos: Las auditorías internas se llevarán a cabo en las instalaciones de la empresa Productos Alimenticios "Carnitas", el cual se encuentra ubicado en la Carrera 7 # xx - 08, barrio Tercer Milenio en el Municipio de Pasto (Nariño). Recursos humanos: equipo HACCP.													
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el instrumento que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado	
Se observa que el suministro de agua potable proviene del acueducto, pero, no se evidencian registros que controle ppm de cloro residual libre.	Según la resolución 2674 de 2013, Capítulo VI, Artículo 26, ítem 4 establece que: "Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentada el proceso de abastecimiento de agua que incluye: determinar punto de abastecimiento, seleccionar materiales, conexiones, tuberías y dispositivos de riesgo de contaminación, distribuir, manejar, almacenar, limpiar y desinfectar de redes y tuberías de abastecimiento, controlar el flujo para garantizar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y seguridad alimentaria, y mantener el sistema limpio, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos". Según lo contemplado en el decreto 60 de 2002 Artículo 3°, Prerrequisitos del Plan Hacpp, ítem (e) "Un Programa de Saneamiento que incluya el control de aguas (fuentes de contaminación), inspección y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de efluentes sólidos y líquidos". Por último según lo establecido en la resolución 2115 de 2007 manifiesto en el ARTÍCULO 59°. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE OTRAS SUSTANCIAS UTILIZADAS EN LA POTABILIZACIÓN, ítem 2 lo siguiente: el valor máximo del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/l. La dose de cloro por aplicar para la desinfección del agua y preservar el residual libre debe variar de puntos a puntos de demanda de cloro.	Determinar el cumplimiento en cuanto al monitoreo, verificación y registro del cloro residual libre del agua.	Jefe de Calidad	Equipo de calidad	Información documentada en la cual se observe monitoreo, verificación y registro control para ppm de cloro residual libre.													Lider control de calidad	
Se evidenció que no todo el personal lleva la dotación completa y en el registro de capacitaciones no todos registran asistencia. El jefe de producción manifestó que se tiene personal nuevo en producción.	Según resolución 2674 de 2013, capítulo III, artículo 14, ítem 3 y CXG - 1969 Rev. 2022: § 4.2: "Se debe mantener un grado adecuado de higiene personal de limpieza y detener completo para garantizar que el personal no sea una fuente de contaminación". En la referencia y referencias se encuentran la establecidas en la Resolución 2674 de 2013; capítulo III, artículos 3.2, 3.3 y parágrafo 2º que el personal nuevo en producción, también se requiere tener en cuenta la establecida en el CXG - 1969 Rev. 2022: 10.1; 10.2; 10.3, "Saneamiento y responsabilidad, programas de formación e instrucción y supervisión respectivamente".	Determinar el cumplimiento de buenas practicas de higiene de personal manipulador, dotación adecuada y en cantidad suficiente y capacitación idonea del personal.	Jefe de Calidad	Departamento de producción y departamento de recursos humanos	Verificación del plan de limpieza y desinfección, Verificación del plan de capacitación, verificación de hojas de vida y competencias de manipuladores de alimentos y personal capacitador, listas de asistencia, material fotográfico, evaluaciones escritas, inspección de dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente. Entrevista a personal nuevo sobre principios y conceptos básicos en la higiene y manipulación de los alimentos.														supervisor de producción, auxiliar de recursos humanos
Existe un manual escrito de cargos con requisitos y funciones para cada uno. Sin embargo, no es de conocimiento del personal y cada uno sigue los procesos desde su experiencia en las diferentes áreas de producción y en control de calidad.	Según resolución 2674 de 2013; capítulo III; artículo 12 y Decreto 60 de 2002 artículo 6 ítem 1. "Se debe tener en cuenta la importancia de las responsabilidades del personal y además de ello, se establece el organigrama de la empresa en el cual se indique la conformación del Departamento de aseguramiento de la calidad, funciones propias y relación con los demás departamentos de la empresa".	Verificar el cumplimiento del requisito legal en cuanto a organigrama y manual de funciones de la empresa.	Jefe de gestión integral	Alta Dirección - Departamento de recursos humanos - Departamento de calidad	Análisis documental del organigrama y manual de funciones de la empresa en donde se evidencie la estructura organizacional roles o funciones y responsabilidades y perfil de los cargos. Cronograma anual de capacitaciones, evaluación de inducción y reintroducción del personal.														Jefe de calidad
Se evidenció que se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y curativo. Sin embargo, no se tiene implementado un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición por tanto no se tiene seguridad de que los equipos e instrumentos están midiendo de manera correcta.	Según resolución 2674 de 2013; capítulo V; artículo 25 y Decreto 60 de 2002 artículo Artículo 5°, Prerrequisitos del Plan Hacpp, literal (f) "Toda persona natural o jurídica propietaria de equipos de medición debe cumplir con la implementación Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición que se encuentran relacionados con la inocuidad del producto procesado".	Determinar el debido cumplimiento de la implementación del programa de calibración en la empresa PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNITAS"	Jefe de Calidad	Departamento de mantenimiento	Realizar una revisión documental al plan de gestión metrología si se dentro de este está especificado un plan de calibración de equipos e instrumentos														supervisor de calidad
No todos los que conforman el equipo HACCP tienen pleno conocimiento del manual, puesto que el criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía	Según lo establecido en la NTC 5830 de 2010 3.3.2 "El nivel de inocuidad alimentaria debe tener una combinación de conocimiento y experiencia/mantenimiento en inocuidad de los alimentos incluyendo que se debe mantener registros que demuestren que el equipo de inocuidad alimentaria posee el conocimiento y experiencia requeridos". Se tiene en cuenta también lo establecido en el Decreto 60 de 2002 que manifiesta en su artículo 5 literal (b) "Un Programa de Capacitación dirigido a las responsabilidades de la gestión del Sistema de Gestión, que contenga aspectos relacionados con la implementación y el logro de los alimentos, de conformidad con el Decreto 1074 de 2007 el cual fue derogado por la Res. 2674 de 2022".	Asegurar que el equipo HACCP esté correctamente constituido desde un enfoque multidisciplinario y de que se cuente con pruebas de capacitación para confirmar su idoneidad.	Jefe de gestión integral	Alta Dirección - Departamento de calidad	Análisis documental de registros que demuestren la formación y experiencia del equipo HACCP. Realizar entrevistas individuales o en grupo con los miembros del equipo para evaluar su conocimiento en temas de inocuidad alimentaria. Evaluar el programa de capacitación existente para el equipo de inocuidad alimentaria, verificar que el programa incluya aspectos requeridos por el Decreto 60 de 2002. Verificar que los registros de capacitación estén completos y actualizados, revisar fechas de capacitación, nombres de los instructores, temas cubiertos y resultados de evaluaciones.														Jefe de calidad
La ficha técnica establecida para el jamón no cumple totalmente con requisitos como características físico-químicas, características microbiológicas puesto que la información fue tomada de referentes técnicos.	Según lo establecido en el Decreto 60 de 2002 en el Artículo 6°, Contenido del Plan Hacpp: Numeral 3; literal (f) "Características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas del producto alimentario". Según lo establecido en la NTC 5830 de 2010 3.3.2 Características de los productos finales; literal (f) "Características físicas, químicas y físicas relacionadas con la inocuidad de los alimentos". También en conformidad con lo estipulado en la Res. 2674 de 2013 Título III; Capítulo II; artículo 38 literal (b) "Se permite debe tener ficha técnica según el formato establecido por el INVIMA".	Determinar que la empresa siga la plantilla proporcionada por el INVIMA al registrar la información de la ficha técnica y verificar que mantenga registros que evidencien la revisión y actualización regular de dicha ficha técnica del producto.	Jefe de calidad	Departamento de producción	Análisis de los registros de la empresa para verificar que existan evidencias de la revisión y actualización periódica de la ficha técnica del producto. Comparar la información de la ficha técnica con las características reales del producto (literatura científica y análisis de laboratorio propios del producto)														Jefe de producción
Cumple parcialmente porque no todos los peligros que se han identificado se encuentran asociados con la inocuidad, algunos pueden atenderse desde los programas preventivos y Buenas Prácticas de Manufactura.	Según lo establecido en la Res. 2674 de 2013 en Capítulo V; artículo 22; sistemas de control; parágrafo 2º "En caso de evaluar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el análisis de peligros y puntos de control crítico (APCC), la empresa deberá implementar y aplicar de acuerdo con los principios generales del mismo". También se tiene en cuenta lo establecido "el Decreto 60 de 2002, en el artículo 6° Principios del Sistema Hacpp; literal 1: "Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo". Lo establecido en la NTC 5830 de 2010; 3.4.2.1: "Se deben identificar y registrar todos los peligros de inocuidad de los alimentos que representen un riesgo que afecte la inocuidad con el tipo de producto, el tipo de proceso y las instalaciones de procesamiento".	Realizar un análisis de la información documentada en cuanto a identificación del peligro - Caracterización del peligro-Evaluación de la exposición -Caracterización del riesgo.	Jefe de calidad- Líder HACCP	Departamento de producción	Análisis del plan hacpp, verificación de la matriz de peligros y riesgos asociados al producto.														Jefe de producción
Se evidenció que existen PCC identificados, sin embargo, se han identificado en cada etapa de la línea de producción un PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP y se prevé que las BPM tiene debilidades en su implementación o diseño	De conformidad con el decreto 60 de 2002, artículo 6° Contenido del plan Hacpp, establece la "Identificación de los puntos de control crítico que deben sujetar a inocuidad, para cada uno de los pasos significativos del proceso, incluyendo aquellos puntos para controlar los peligros que pueden originarse tanto al inicio de la producción, como al término de la misma". Se tiene en cuenta lo establecido en la NTC 5830 de 2010 3.4.2.1 Identificación de los puntos de control críticos (PCC) "Para cada peligro que se va a ser controlado por el plan HACCP se debe identificar el PCC (¿Cuál es la medida de control que se va a utilizar?). 3.4.3.3 Caracterización de los límites críticos para los puntos de control críticos "Los límites críticos se deben establecer y validar para cada PCC".	Verificar el debido cumplimiento de la BPM y validar la aplicación y cumplimiento de los principios del plan HACCP con el fin de prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable los peligros relacionados con la seguridad e inocuidad de los alimentos mediante la identificación apropiada de los PCC y sus respectivos controles.	Jefe de Gestión Integral	Departamento de producción	Análisis documental del manual de BPM's, Inspección de las áreas de producción, verificación del diagrama de flujo in situ, verificación de listas de chequeo de temas de temperaturas y análisis microbiológicos. Revisión de formatos de acciones correctivas y preventivas. Verificación de la validación de límites críticos para cada PCC.														Jefe de producción