

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna para el sistema de gestión HACCP
de productos alimenticios “carnecitas”**

Ansizar Amu Granja
Erika Alexandra Riascos Ortega
Jeniffer Andrea Sandoval Rivera
Valeria Arévalo Martínez
Wendy Alexandra Victoria Hernández

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI
Programa de Ingeniería de alimentos
Palmira
2023

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna para el sistema de gestión HACCP
de productos alimenticios “carnecitas”**

Ansizar Amu Granja
Erika Alexandra Riascos Ortega
Jeniffer Andrea Sandoval Rivera
Valeria Arévalo Martínez
Wendy Alexandra Victoria Hernández

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Directora:
Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI
Programa de Ingeniería de alimentos

Palmira

2023

Página de Aceptación

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Palmira-2023

Nota Aclaratoria

Para la solución del actual trabajo se manejó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades planteadas 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 Calidad para el Sistema de Gestión HACCP en un contexto imaginario relacionado con la elaboración de alimentos para la empresa de Productos Alimenticios “Carnecitas”.

Resumen

En el presente trabajo, se definió como aporte a la mejora continua del sistema de gestión de la compañía Productos Alimenticios “Carnecitas”, propuestas hacia planes de auditoría basados en la ISO 19011:2018 que definen las técnicas de auditoría, en las cuales se solicita la información necesaria para el cumplimiento de la Normatividad del plan HACCP e ISO 14001:2015.

Para el desarrollo de la actividad, se identifican hallazgos en la compañía a tener en cuenta para avalar la inocuidad de los productos acabados. Por la cual, se ha ejecutado auditorías internas que se llevara a cabo mediante programas de auditoría en los cuales se describen ciertos requerimientos como alcance, criterio, objetivo, recursos, actividades, horario de auditorías y personal auditado para el desarrollo óptimo de estas.

En la ejecución del trabajo se logra el desarrollo de planes de auditoría y la participación en la mejora continua como auditores internos, identificando hallazgos en los cuales se identifican falencias en el sistema documental y en el cumplimiento normativo que se debe garantizar para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios, pero que como auditoría interna de primera parte pueden abordar los diferentes hallazgos como oportunidades de mejoras mediante planes de acción que eliminen el problema desde raíz y logren el cumplimiento total en auditorías de segunda parte y certificadoras.

Palabras claves: Auditoría, planes, objetivo, actividades, inocuidad.

Abstract

In this work, it was defined as a contribution to the continuous improvement of the management systems of the company Products Alimentarius "Carnecitas", proposals for audit plans based on ISO 19011:2018 that define the audit techniques, in which the necessary information is requested for compliance with the HACCP and ISO 14001:2015 plan regulations.

For the development of the activity, some findings are identified in the organization that must be taken into account to ensure the safety of the products produced. For this purpose, internal audits have been carried out, which have been supported by audit programs in which certain requirements are described such as scope, criteria, objective, resources, activities, audit schedule and audited personnel for the optimal development of these.

In the execution of the work, the development of audit plans and participation in continuous improvement as internal auditors is achieved, identifying findings in which failures are identified in the documentary system and in the regulatory compliance that must be guaranteed to ensure the safety of food products, but as a first party internal audit can address the different findings as opportunities for improvement through action plans that eliminate the problem from the root and achieve full compliance in second party audits and certifiers.

Key words: Audit, plans, objective, activities, safety.

Tabla de contenido

Introducción	10
Problema	11
Justificación	12
Objetivos	13
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos	13
Marco Referencial.....	14
Marco Normativo.....	18
Desarrollo Plan de Auditoría	19
Conclusiones	41
Recomendaciones	42
Referencias Bibliográficas	43
Apéndice	45

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Programa de Saneamiento y Complementarios</i>	19
Tabla 2. <i>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</i>	22
Tabla 3. <i>Descripción del Producto</i>	25
Tabla 4. <i>Registros</i>	28
Tabla 5. <i>Equipo HACCP</i>	30
Tabla 6. <i>Análisis de Peligros y Medidas Preventivas</i>	33
Tabla 7. <i>Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC)</i>	36
Tabla 8. <i>Organización Empresarial</i>	38

Lista de apéndices

<i>Apéndice A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión HACCP de la empresa de productos alimenticios “Carnecitas”</i>	45
---	----

Introducción

En los últimos años han salido otras normas que de una u otra forma apoyan las compañías para formar horizontes de calidad en base a la gestión, prestación de servicios y desarrollo de productos que garanticen al consumidor la inocuidad; así mismo, se ha logrado visualizar la responsabilidad que tienen las organizaciones de ofrecer medidas que avalen la seguridad, inocuidad y manipulación de los alimentos inspirándose en BPM y estándares internacionales.

Con una mejor orientación asentado en el riesgo del sistema de gestión de calidad para el Sistema de Gestión HACCP; que es un sistema de inocuidad alimentaria que se rige a la determinación de peligros en las materias primas y en cada uno de los procesos de elaboración de los alimentos.

La intención del trabajo es proponer un Plan de auditoría interna para la compañía Productos Alimenticios “Carnecitas” con el fin de confirmar y evaluar la realidad del Sistema de gestión de calidad para el sistema de gestión HACCP, teniendo como propósito la toma de decisiones asertivas en cuanto a prever los posibles riesgos de contaminación para así dar garantía a la inocuidad de los alimentos fabricados dentro de esta organización.

Problema

Descripción del problema

En el sistema HACCP se pueden presentar desviaciones que generen incertidumbre en la seguridad alimentaria de los productos terminados, por ende, es necesario la verificación de la eficacia del sistema frecuentemente según el tipo de riesgos que se plasmen en el plan, realizando monitoreo constante que permita la identificación de los problemas raíz que logren ser corregidos rápidamente para evitar incumplimiento normativo o fallas en la inocuidad del producto terminado.

Planteamiento del Problema

Los sistemas de gestión pueden presentar falencias después de su implementación debido a diferentes cambios que se puedan presentar a través de la mejora del proceso, estos sistemas de gestión deben ser monitoreados constantemente con el objetivo de verificar el desempeño y eficacia, siempre con el objetivo de garantizar la inocuidad de los productos terminados y el cumplimiento normativo de los sistemas certificados, estos seguimientos se realizan mediante auditorías internas las cuales se ejecutan mediante programas de auditoría y planes que logran una evaluación global de los sistemas de gestión.

En los hallazgos identificados en la compañía Productos alimenticios “Carnecitas” evidencian errores en la Sistema de Gestión HACCP ¿Es necesario realizar en la empresa carnecitas un plan de auditoría con el fin de comprobar las acciones tendientes para superar las no conformidades para los hallazgos encontrados en auditorías anteriores del SG HACCP?

Justificación

Un plan de auditoría proporciona una estructura sólida y sistemática el cual permite que un proceso de auditoría se realice de una manera eficiente y ordenada, permitiendo valorar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria efectuado en la compañía “Carnecitas”.

El plan de auditoría bien elaborado evalúa puntos relevantes del SGIA en cuanto a los PCC, LCC del sistema HACCP y BPM, con el apoyo en la información entregada por la compañía y comprobación in situ de los auditores. Este documento dará paso a la obtención de información muy valiosa para tomar acciones correctivas y mejoras del SGIA, optimizando los recursos y garantizando que la organización (productos alimenticios Carnecitas) cumpla según la normativa respecto a los alimentos inocuos y de calidad.

Objetivos

Objetivo general

Plantear un plan para el programa de auditoría de la compañía “Carnecitas”, donde se planeen de forma sistemática todas las actividades necesarias que ayudaran a evaluar los riesgos y oportunidades para el SGI implementado en la organización.

Objetivos específicos

Aplicar la norma (resolución 2674 del 2013, ISO 19011:2018 y el decreto 60 del 2002) para identificar la pertinencia de la implementación del sistema HACCP donde se garantice la inocuidad de los productos que se elaboran en dicha línea de producción.

Fortalecer el programa con el plan de auditoría donde se definen paso a paso las revisiones correspondientes que ayudan a evaluar los riesgos y oportunidades, adquiriendo resultados que aportan a la mejora continua.

Determinar de forma clara las acciones que se llevaran a cabo en el plan de auditoria según los hallazgos del programa, para así poder tomar las acciones correctivas correspondientes.

Marco Referencial

Auditoria

La auditoría es un proceso sistemático, autónomo y documentado para lograr ensayos notables. Auditar fundamentalmente consiste en evaluar imparcialmente, con el fin de establecer la medida en que se han cumplido los criterios administrativos o la razonabilidad de las cuentas contables. Las auditorías, son una herramienta más importante para medir y monitorear la mejora de los negocios. Con el propósito de instituir en el mercado competidor, como un modelo organizacional. (Fabián, 2021, párr. 2).

Auditorías Internas

Actividad objetiva que proporciona a la organización una garantía sobre el grado de control de sus operaciones. Básicamente aconseja sobre cómo mejorarlas y contribuye a crear un valor añadido. (Fabián, 2021, párr. 17).

Auditorías externas

La auditoría externa son las actividades de control y asesoramiento llevadas a cabo por una persona externa a la organización o empresa. (Fabián, 2021, párr. 18).

Inocuidad de los alimentos

Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. (Ministerio de Salud y Protección Social, s.f., párr. 1.).

Sistemas de gestión alimentaria

Corresponden al conjunto de actividades que velan por la producción de alimentos inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, así como también relacionan el cumplimiento de los requisitos legales de calidad, un etiquetado honesto y preciso de conformidad con lo

establecido por la ley, que protegen la salud y seguridad de los consumidores en todos los niveles del comercio. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [AO], 2022, párr.1).

HACCP

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también conocido como sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria. (Eurofins, 2018, párr.1

Legislación

Conjunto o cuerpo de leyes por las cuales se gobierna un Estado, o una materia determinada. Ordenamiento jurídico que establece cuáles son las acciones o conductas prohibidas y cuáles son aquellas que se encuentran permitidas o que resultan obligatorias en determinadas circunstancias. (Pérez y Merino, 2018, párr. 3).

Antecedentes teóricos sistema HACPP

La Pillsbury Company presentó el sistema HACCP en 1971, en una conferencia sobre inocuidad de alimentos en los Estados Unidos, y el sistema después sirvió de base para que la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) desarrollara normas legales para la producción de alimentos enlatados de baja acidez.

1973: el concepto HACCP fue implementado por la FDA (Food and Drug Administration) en base mandataria en la industria conservera de alimentos de baja acidez.

1974: la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA United States Food and Drug Administration) utilizó los principios de HACCP para promulgar las regulaciones relativas a las conservas de alimentos poco ácidos.

1987: la Comisión del CODEX ALIMENTARIUS y la Comisión Internacional para Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos y otras organizaciones también han fomentado el desarrollo del Sistema HACCP.

1998: el Perú aprueba el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA), mediante el cual se especifica que el control de la calidad e inocuidad se sustentará en Sistema HACCP.

El primer acontecimiento que dio origen al sistema HACCP está asociado a W.E. Deming, y sus teorías de gerencia de calidad, se consideran la principal causa de los cambios en la calidad de los productos japoneses, en los años 50.

El Dr. Deming y otros profesionales desarrollaron el sistema de gerencia de la calidad total (total quality management - TQM), que aborda un sistema que tiene como objetivo la fabricación, y que puede mejorar la calidad y reducir los costos.

El segundo acontecimiento - y el principal - fue el desarrollo del concepto de HACCP. En la década de 1960, la Pillsbury Company, el Ejército de los Estados Unidos y la Administración Espacial y de la Aeronáutica (NASA) desarrollaron un programa para la producción de alimentos inocuos para el programa espacial americano. Considerando las enfermedades que podrían afectar a los astronautas, se juzgó como más importantes aquellas asociadas a las fuentes alimentarias. Así, la Pillsbury Company introdujo y adoptó el sistema HACCP para garantizar más seguridad, mientras reducía el número de pruebas e inspecciones al producto final. (Salud, s.f.).

Porque es importante desarrollar el proyecto

Este proyecto busca afianzar la contextualización de las auditorías internas enfocada hacia la normatividad de inocuidad alimentaria, además percibir la relación y diferencia entre un programa de auditoría y plan de auditoría, en donde este último también debe contener lo descrito en la norma ISO 19011:2018 hace referencia a la descripción detallada de cómo se llevará la auditoría, teniendo en cuenta los criterios normativos y certezas en cada una de las etapas verificadas del sistema de gestión de calidad e inocuidad; logrando como resultado un informe preciso de “hallazgos indicando la conformidad y no conformidad con relación a los criterios evaluados” ISO 19011 de 2018 numeral 6.4.8, (ICONTEC, 2018, p. 41), los cuales nos determinan el estado del sistema de gestión de la calidad e inocuidad implementado en la organización, siendo un insumo importante la toma de decisiones con un enfoque de mejora continua en la obtención de alimentos confiables, permite realizar un correcto, adecuado análisis y seguimiento de sus sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad para detectar posibles áreas donde se deban realizar mejoras para alcanzar los objetivos previamente establecidos de acuerdo con la política de inocuidad definida.

Marco Normativo

Resolución 2674: 2013

Acto administrativo expedido de la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para elaborar, procesar, envasar, importar y 17 comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674, 2013).

Norma ISO 19011

Desde la publicación de la segunda edición de este documento en el 2011, se han publicado nuevas normas de sistemas de gestión, de las cuales muchas tienen una estructura común, requisitos base idénticos y términos y definiciones comunes. Como resultado de lo anterior es necesario considerar un enfoque más amplio a la auditoría de sistemas de gestión, así como Brindar lineamientos más genéricos. Los resultados de auditoría pueden suministrar entradas Para el aspecto analítico de la planeación corporativa, y puede contribuir a la identificación de necesidades y actividades de mejora. (ICONTEC, NTC-ISO 19011, 2018).

Decreto 60: 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. El presidente de la República de Colombia, en ejercicio de sus facultades constitucionales y Legales, en especial las conferidas en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y los artículos 287 y 564 de la Ley 09 de 1979. (Ministerio de Salud, 2002).

Desarrollo Plan de Auditoría

Esta propuesta de plan de auditoria corresponde a la planta de Productos Alimenticios “Carnecitas” la cual se dedica a la producción de productos cárnicos; para los hallazgos evidenciados se realiza una serie auditorías las cuales se soportan en el diseño de programas de auditoría, en donde se realiza un seguimiento debido al mal funcionamiento del Sistema de gestiona de inocuidad alimentaria.

Tabla 1.

Programa de Saneamiento y Complementarios.

Plan de Auditoria 1	Código: 001
	Versión: 1
<p>Ítem 4.9: El suministro de agua potable proviene del acueducto, pero, no se evidenció registros que controle ppm de cloro residual libre.</p> <p>Objetivo: Verificar los registros de control de PPM de cloro en el agua potable y validar si se encuentren diligenciados correctamente y realizados de manera oportuna.</p> <p>Alcance: Niveles básicos de higiene en la elaboración de alimentos en productos alimenticios "Carnecitas".</p> <p>Criterios: Resolución 2674 de 2013 Título II condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos en donde en el capítulo I edificación e instalaciones, se enfoca en el “ABASTECIMIENTO DE AGUA” por lo cual el agua que se use tiene que poseer calidad de potable y dar cumplimiento con las normativas vigentes dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Y en acuerdo con el decreto 1575 de 2007 en el CAPITULO V Artículo 21 establece que los resultados de los análisis de las muestras de vigilancia exigidas en dicho decreto deben ser consignadas por las autoridades competentes,</p>	

en registros de la calidad del agua para consumo humano y no se permitirán enmendaduras si no aclaraciones al margen.

Recursos:

- Compra de refrigerio.
- Personal de servicios auxiliares.
- Oficina, mesa, sillas etc.
- Auditor Líder.
- Equipo tecnológico.
- Disponibilidad de la información.

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	27/11/2023	08:00 - 09:00	Acta Reunión de apertura Lista de asistencia	Control de Calidad.	Supervisor de Servicios Auxiliares	Sala de Juntas
Revisión de documentación	27/11/2023	09:00 - 10:00	Verificación documental y de registros de ppm de cloro del agua potable	Control de Calidad.	Operario de la PTAP	Planta de tratamiento de Agua (PTA)
Revisión de documentación	27/11/2023	10:00 - 12:00	Verificación del diagrama de Flujo in situ, para	Control de Calidad.	Supervisor de	

			la identificación de los respectivos puntos de muestreos.		Servicios Auxiliares	
Almuerzo	27/11/2023	12:00 - 13:00	-	-	-	-
Planta de tratamiento de Agua (PTA)	27/11/2023	13:30 - 14:00	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados	Control de Calidad.	Supervisor de Servicios Auxiliares	Línea de produc ción
Cierre de la auditoria	27/11/2023	14:00 - 15:00	Notificación de resultados de la auditoria, Acta de cierre.	Control de Calidad.	Supervisor de Servicios Auxiliares	Sala de juntas

Firma Auditor: Control Calidad

Firma de Líder del Proceso: Jefe de Calidad

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2.*Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).*

	Código: 001
Plan de Auditoria 2	Versión: 1
<p>Ítem 3.2: 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.</p> <p>Objetivo: Garantizar el cumplimiento de las BPM durante cada una de las etapas del proceso en coherencia con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>Alcance: Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos en productos alimenticios "CARNITAS"</p> <p>Criterios: Resolución 2674 de 201.3 CAPITULO III. Personal manipulador de alimentos, Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección: El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Resolución 2674 de 201.3 CAPITULO III. Personal manipulador de alimentos, Artículo 13. Plan de capacitación. Determina: “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.</p>	

Recursos:

- Compra de refrigerio
- Personal operativo
- Oficina, mesa, sillas etc.
- Auditor Líder
- Equipo tecnológico
- Disponibilidad de la información

Actividad	Fecha	Hora	Descripción de la actividad	Auditor	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura Presentación plan de auditoria	28/11/2023	08:00 - 09:00	Acta Reunión de apertura Lista de asistencia	Control de Calidad	Jefe de producción. Coordinador SG-SST	Sala de Juntas
Revisión de documentación	28/11/2023	09:00 - 10:00	Verificación documental y de registros que evidencien la entrega y participación del personal a las capacitaciones de rutina	Control de Calidad	Coordinador SG-SST	Departamento SST o SST Área de Producción
Revisión de documentación	28/11/2023	10:00 - 11:30	Verificación del diagrama de Flujo in situ, para la identificación locativa donde se	Control de Calidad	Coordinador SG-SST	Área de Producción

			evidencie las condiciones de higiene personal y locativas en la fabricación de alimentos en productos alimenticios "CARNITAS"				
Almuerzo	28/11/2023	11:30 - 13:00	-	-	-	-	-
Elaboración de informe de auditoría	28/11/2023	13:00 - 14:00	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados	Control de Calidad	Coordinador SG-SST	Sala de Juntas	
Cierre de la auditoría	28/11/2023	14:00 - 16:00	Divulgación de resultados de la auditoría, Acta de cierre.	Control de Calidad	Jefe de Producción. Coordinador SG-SST		

Firma Auditor: Control da Calidad

Firma de Líder del Proceso Jefe de Producción.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3.*Descripción del Producto.*

Plan de Auditoria 3	Código: 001 Versión: 1
<p>Ítem 5.1: 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.</p>	
<p>Objetivo: Establecer la eficacia del plan de trazabilidad concretado para los puntos que se incluyen en la fabricación y comercialización.</p>	
<p>Alcance: Descripción Ficha técnica del producto alimenticio procesado. Artículo 6 Numeral 3 Decreto 60 de 2002 diagrama de flujo. Artículo 6 Numeral 4 Decreto 60 de 2002.</p>	
<p>Criterios: La Compañía empresarial “Carnecitas” ha tomado la decisión de auditar sus programas de prerrequisitos pertenecientes al programa de trazabilidad, ya que existen evidencias de que no existe un registro al detalle de la fabricación del producto para la satisfacción en la implementación de HACCP.</p>	
<p>Recursos:</p> <p>Humano: equipo auditor</p> <p>Tecnológicos: impresora, video beam, laptop, pc, herramienta de Microsoft</p> <p>Recursos económicos</p>	

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditor	Lugar
Reunión de apertura	29/11/2023	07:00	Acta de reunión	Almacén	Coordinador de Producción	Sala de Junta.
Revisión documental	29/11/2023	07:30	Soporte de resultado de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y de calidad del producto.	Almacén.		Área de Producción
Plan de Trazabilidad para el Área de Producción.	29/11/2023	08:30	Visita in situ para verificar trazabilidad del proceso.	Almacén	Coordinador de Producción	Área de Producción
Confirmación	29/11/2023	10:00	Visita al laboratorio para verificar la ejecución de los análisis.			
Almuerzo		12:00				
Consolidación de Información	29/11/2023	13:30	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados.	Almacén	Jefe de Producción	Sala de Junta

Reunión de cierre	29/11/2023	16:00	Acta informe de auditoria	Almacén	Jefe de Producción	Sala de junta
--------------------------	------------	-------	---------------------------	---------	--------------------	---------------

Firma Auditor: Líder Almacén

Firma de Líder del Proceso Auditado: Jefe de Calidad

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4.*Registros*

Código: 001
Plan de Auditoria 4
Versión: 1

Ítem 12.17: 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: Verificar el diligenciamiento de formatos para evidenciar el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.

Alcance: Verificación de programa de mantenimiento.

Criterios:

Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura

Decreto 60 de 2002 HACCP

Requisitos de los procedimiento o normas aplicables que correspondan.

Recursos:

Humano: equipo auditor

Tecnológicos: impresora, video beam, laptop, pc, herramienta de Microsoft

Recursos económicos.

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	30/11/2023	07:00	Acta de reunión	Planeación y Desarrollo	Jefe de mantenimiento	Sala de Junta

					Jefe de Planta	
Revisión del Programa de Mantenimiento Preventivo	30/11/2023	07:30	Verificación del Programa de mantenimiento preventivo con sus respectivas hojas de vida.	Planeación y Desarrollo.	Metrología.	Área de Instrumentación
Inspección a instalaciones	30/11/2023	08:30	Verificación de equipos y sus condiciones de mantenimiento Registros de mantenimiento de equipos	Planeación y Desarrollo.	Jefe de mantenimiento	Área de Producción
Almuerzo		12:00				
Consolidación de Información	30/11/2023	13:30	Consolidado de observaciones, hallazgos evidenciados.	Planeación y Desarrollo.	Jefe de mantenimiento	Área de Mantenimiento
Reunión de cierre	30/11/2023	16:00	Divulgación del resultado de la auditoría, Acta de cierre.	Planeación y Desarrollo.	Jefe de mantenimiento	Sala de Junta

Firma Auditor: Planeación y Desarrollo

Firma de Líder del Proceso Auditado: Jefe de Calidad.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5.*Equipo HACCP.*

Plan de Auditoría 5	Código: 001 Versión: 1
<p>Ítem 2.3: 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</p>	
<p>Objetivo: Comprobar que todo el grupo HACCP cuenta con el previo conocimiento para dar cumplimiento al funcionamiento e implementación y ajustes del sistema.</p>	
<p>Alcance: Verificar el cumplimiento del plan HACCP dando inicio en la recepción de materia prima hasta el despacho del producto ya terminado en la línea de producción en “Productos Alimenticios Carnecitas”.</p>	
<p>Criterios: Decreto 60 del 2002. artículo 6 parágrafo 1-2 y las directrices establecidas por el Codex alimentario en los principios de higiene alimentaria CXC1-1969(2020) para la empleabilidad de un sistema HACCP, dentro de estas normativas se indica que se debe formar un equipo multidisciplinario el cual cuente con el conocimiento y las competencias específicas, de no ser así, deberá buscar asesoramiento técnico de manera externa. Siendo este dirigido y aprobado por la gerencia de la compañía con el fin de dar garantía al el óptimo funcionamiento del sistema. Siendo este equipo el responsable.</p>	
<p>Recursos:</p> <p><u>Computador</u></p> <p><u>Video jet para proyectar.</u></p> <p><u>Papelería</u></p> <p><u>Documentación</u></p> <p><u>Sala de juntas o espacio tranquilo</u></p>	

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditor	Lugar
Reunión de apertura	01/12/2023	08:00 – 09:00	Reunión de apertura con los integrantes del equipo HACCP.	Control de Calidad	Equipo HACCP	Sala de Juntas
Solicitud de Documentación	01/12/2023	9:00 – 10:00	Solicitud de documentación al área de Sistemas de gestión, Conformación del equipo HACCP.	Control de Calidad.	Líder de Inocuidad	Sala de Juntas
Solicitud de Documentación	01/12/2023	10:00 – 11:00	Solicitud de documentación al área de Gestión Humana, competencias de los integrantes del equipo HACCP.	Control de Calidad	Gestión Humana	Sala de Juntas
Elaboración de informe con hallazgos	01/12/2023	11:00 – 12:00	Redacción de Informe para presentar en la reunión de cierre.	Control de Calidad	Equipo HACCP	Sala de Juntas
Reunión de Cierre	01/12/2023	14:00 – 15:00	Reunión de Cierre con los integrantes del equipo HACCP, socializando los	Control de Calidad	Equipo HACCP	Sala de Juntas

			hallazgos encontrados.			
Presentación de Informe Final.	01/12/2023	17:00	Se enviará informe final con resultados de los hallazgos evidenciados.	Control de Calidad	Líder de Inocuidad	Vía correo Electrónico.

Firma Auditor: Control de Calidad

Firma de Líder del Proceso Auditado: Jefe de Calidad.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6.*Análisis de Peligros y Medidas Preventivas.*

Plan de Auditoria 6	Código: 001 Versión: 1
<p>Ítem 7.2. Cumple parcialmente porque no todos los peligros que se han identificado se encuentran asociados con la inocuidad, algunos pueden atenderse desde los programas prerrequisito y Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	
<p>Objetivo: Verificar que los peligros identificados estén en concordancia con la afectación de la inocuidad del producto y no con otros programas de control que ayuden con la disminución del riesgo.</p>	
<p>Alcance: Verificar el cumplimiento del plan HACCP desde la recepción de materia prima hasta el despacho de producto terminado en la línea de producción en “Productos Alimenticios Carnecitas”.</p>	
<p>Criterios: El decreto 60 de 2002. ARTÍCULO 26. sistema de aseguramiento de la inocuidad. Parágrafo 2.1. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC-HACCP. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos, diseñará un plan HACCP escrito y lo implementará con base en los peligros físicos, químicos y biológicos, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las operaciones del establecimiento y del producto, el cual se mantendrá en ejecución y evaluación permanente con el fin de garantizar la inocuidad del producto. Parágrafo 2.2. Documentos y registros. Todos los establecimiento tratados en el presente capítulo tienen que mantener por escrito y a disposición de las autoridades sanitarias competentes todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento eficaz del Sistema HACCP.</p>	
<p>Recursos:</p> <p>Bata y botas de seguridad para recorrido en planta.</p> <p>Computador</p> <p>Video bem para proyectar.</p>	

Papelería

Documentación

Sala de juntas o espacio tranquilo

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	02/11/2023	08:00 - 09:00	Reunión de apertura con los integrantes del equipo HACCP.	Control de Calidad	Equipo HACCP	Sala de Juntas
Solicitud de Documentación	02/11/2023	09:00 - 10:00	Solicitud de documentación al líder de Inocuidad con respecto a la matriz en análisis de peligros establecida.	Control de Calidad.	Líder de Inocuidad	Sala de Juntas
Recorrido en Planta	02/11/2023	10:00 - 11:30	Recorrido en planta evaluando los pcc establecidos en el plan HACCP.	Control de Calidad.	Supervisor de Producción	Planta de Producción
Elaboración de informe con hallazgos	02/11/2023	11:30 - 13:00	Redacción de Informe para presentar en la reunión de cierre.	Control de Calidad	Equipo HACCP	Sala de Juntas

Reunión de Cierre	02/11/2023	14:00 15:00	Reunión de Cierre con los integrantes del equipo HACCP, socializando los hallazgos encontrados.	Control de Calidad.	Equipo HACCP	Sala de Juntas
Presentación de Informe Final.	02/11/2023	15:00 16:00	Se enviará informe final con resultados de los hallazgos evidenciados.	Control de Calidad	Líder de Inocuidad	Vía correo Electrónico.

Firma Auditor: Control de Calidad

Firma de Líder del Proceso Auditado: Jefe de Calidad

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.*Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).*

Plan de Auditoría 7				Código: 001		
				Versión: 1		
<p>Ítem 8.3: 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.</p> <p>Objetivo: Verificar si los PCC que se identificaron tienen relación con la inocuidad alimentaria, por medio de la evaluación de la información de los peligros.</p> <p>Alcance:</p> <p>Identificar todos los PCC encontrados en toda la cadena del alimento, dando como finalidad la prevención de peligros que perturben la inocuidad alimentaria.</p> <p>Criterios: Decreto 60 de 2002</p> <p>Recursos:</p> <p>Humano: equipo auditor</p> <p>Tecnológicos: impresora, video beam, laptop, pc, herramienta de Microsoft</p> <p>Recursos económicos</p>						
Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de apertura	03/11/2023	08:00 - 08:30	Socialización de los aspectos a evaluar de acuerdo al acta de verificación del plan HACCP	Control Ambiental.	Jefe de Producción	Sala de Junta

Levantamiento de acta de visita	03/11/2023	08:30 - 09:30	Verificación de los PCC durante el proceso de creación de los productos.	Control Ambiental.	Jefe de Producción	Empresa de Productos Alimenticios “Carnecitas”
Informe de hallazgo	03/11/2023	09:30 - 10:00	Descripción de las observaciones encontradas durante la visita	Control Ambiental.	Jefe de Producción	Empresa de Productos Alimenticios “Carnecitas”
Informe de hallazgo	03/11/2023	10:00 - 11:00	Socialización de inconformidades	Control Ambiental.	Jefe de Producción	Empresa de Productos Alimenticios “Carnecitas”
Reunión de cierre	03/11/2023	11:00 - 12:00	Socialización del acta de visita y las recomendaciones para acciones de mejora	Control Ambiental.	Jefe de Producción	Empresa, Productos Alimenticios “Carnecitas”

Firma Auditor: Líder Ambiental

Firma de Líder del Proceso Auditado: Jefe de Calidad

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 8.*Organización Empresarial.*

	Código: 001
Plan de Auditoría 8	Versión: 1
<p>Ítem 1.7: 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.</p> <p>Objetivo: Verificar la existencia del manual de funciones del personal comprobando que cada trabajador tenga claro las actividades que debe realizar en su puesto de trabajo teniendo en cuenta las competencias requeridas según el cargo.</p> <p>Alcance: Confirmar el cumplimiento de la resolución 2674:2013 desde planes de capacitaciones y manuales de cargos y perfiles, en la organización “Productos Alimenticios Carnecitas”.</p> <p>Criterios:</p> <p>Resolución 2674 de 2013 CAPITULO III. Personal manipulador de alimentos, Artículo 13. Plan de capacitación. Determina: “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.</p> <p>Recursos:</p> <p>Humano: equipo auditor</p> <p>Tecnológicos: impresora, video beam, laptop, pc, herramienta de Microsoft</p> <p>Recursos económicos</p>	

Actividad	Fecha	Hora	descripción de la actividad	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura y Presentación plan de auditoria	04/12/2023	08:00 - 08:45	Acta Reunión de apertura Listada de asistencia	Analista de Sistemas de gestión.	Equipo de recursos humanos	Sala de juntas
Solicitud de documentación	04/12/2023	08:45 - 09:00	Pedir al auxiliar el cronograma de capacitaciones con registro de evaluación correspondientes y el manual de cargos de los puestos existentes.	Analista de Sistemas de gestión.	Equipo de recursos humanos	Sala de juntas
Revisión de documentación	04/12/2023	9:00 - 9:45	Verificación documental y de registros que evidencien las capacitaciones y el manual de funciones de cada colaborador que sea tal cual el puesto que ejecuta.	Analista de Sistemas de gestión.	Equipo de recursos humanos	Sala de juntas
Recorrido en planta	04/12/2023	09:45 - 10:40	Verificación de los equipos y condiciones de mantenimiento,	Analista de Sistemas de gestión.	Equipo de recursos humanos	Sala de juntas

			registros de mantenimiento de equipos.			
Informe de hallazgos	04/12/2023	11:00 - 11:45	Socialización de inconformidades.	Analista de Sistemas de gestión.	Equipo de recursos humanos	Sala de juntas
almuerzo	04/12/2023	12:00 - 13:00	-	-	-	Casino carnecitas
Cierre de la auditoria	04/12/2023	13:00 - 14:30	Se enviará informe final con resultados de los hallazgos encontrados u observaciones.	Analista de Sistemas de gestión.	Equipo de recursos humanos	Sala de juntas

Firma Auditor: Líder de Sistemas de Gestión.

Firma de Líder del Proceso Auditado: Director Talento Humano

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

Tras el análisis de los hallazgos que se detectaron durante la auditoría interna, se aplica la pertinencia del sistema HACCP y decreto 60 del 2022 logrando la estructuración de los criterios que aplican para solicitar la documentación respectiva garantizando el cumplimiento normativo mediante identificación de oportunidades de mejora.

Se logra establecer una propuesta de plan de auditoria siguiendo los lineamientos de la norma ISO 19011:2018 donde se definen los requerimientos que deben incluir en el plan de auditoria para obtener información objetiva que contribuya a la construcción de evidencias que logren conllevar a un plan de acción que elimine desde raíz el hallazgo encontrado durante la auditoria.

El plan de auditoria propuesto describe una manera planificada de las actividades de que facilitan la auditoría interna teniendo en cuenta la solicitud de información concisa al área respectiva pertinente al hallazgo encontrado, validando la documentación referente y garantizando el mejoramiento continuo que es el objetivo principal de la auditoría.

Recomendaciones

La vital importancia de que las actividades para implementar un sistema de calidad como HACCP, se realice de manera secuencial, metódica y sistemática para que permitan establecer un seguimiento y recopilación de datos en el tiempo para poder tomar decisiones que favorezcan y garanticen que una organización mantenga su estatus de inocuidad en la elaboración de sus productos alimenticios, permitiéndole sostenibilidad en cuanto a cualquier amenaza.

Saber los tiempos estimados que deben durar las auditorias es clave para la optimización del tiempo, por ende, es recomendable hacer uso de las tablas guías que usan los entes certificadores ya que nos pueden servir en las auditorias ya sean internas o externas para saber la duración de estas, basados en el total de colaboradores, si la revisión es de sistemas integrados o una sola norma, entre otros puntos que se revisan para la determinación.

Referencias Bibliográficas

OPS. (S.F). El sistema HACCP: *Los siete principios*.

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10913:2015-sistema-haccp-siete-principios&Itemid=41452&lang=es

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000 de 2018. *Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos*.

Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Food and Drug Administration - FDA. (2018). *Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos* (FSMA) – Reglamento controles preventivos. [Portal web].

<https://www.fda.gov/about-fda/fda-en-espanol/informacion-para-la-industria>.

Organización Panamericana de la Salud. OPS. (S. F). *Auditoría de las BPA/BPM y del Plan*

HAACP. (21-51). [Portal web]. <https://www.paho.org/es/documentos/auditoria-bpabpm-plan-haccp>

ICONTEC (2015). NTC-ISO 14001:2015 *Sistemas de gestión ambiental*.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Alava, C. (2019). Norma ISO 14001:2015. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/23329>. <http://hdl.handle.net/10596/23329>

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia (2013). *Resolución 2674 de 2013* Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones relativas a los requisitos sanitarios en la producción de alimentos y los

requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Ministerio de Salud (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.

Bogotá D.C.: Ministerio de Salud.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

