

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna en el sistema de gestión ambiental
y Plan HACCP de la empresa “Carnecitas”**

Diana Paola Ortiz Quesada

Laura Roció Gaona Arango

Sandy Suleima Pinzón García

Yudy Alejandra Grisales Ramírez

Yazmin Diaz Betancourt

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2023

Nota aclaratoria:

El presente trabajo es realizado como opción de grado para obtener el título de ingeniería de alimentos de un grupo de estudiantes de la UNAD, esta basado en datos que no corresponden a la realidad, creando una situación hipotética de una planta de alimentos que se encuentra en la implementación de un plan HACCP.

Resumen

La organización Productos “carnecitas”, ha gestionado constantemente implementar un sistema de gestión integrado con el fin de tener en cuenta los planes y normativas reguladoras en inocuidad alimentaria como lo son la adaptación del Plan HACCP, 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.

Se realiza un plan de auditoria respaldándonos en la resolución 2674/2013, resolución 2115/2007 y decreto 60/2002 Donde se identificaron los siguientes 8 hallazgos, para esto es necesario que se plantean las oportunidades mejora continua del sistema de gestión, enfocándose en garantizar la calidad alimentaria del proceso y que estos resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora de los procesos implementados por Productos Alimenticios Carnitas en su sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Palabras Clave: Auditoria, inocuidad, gestión, programa, HACCP.

Abstract

The “Carnecitas” Products organization has constantly managed to implement an integrated management system in order to take into account the regulatory plans and regulations in food safety, such as the adaptation of the HACCP Plan, has carried out audits which have been supported in the design of audit programs, taking into account actions to verify the status of the management system.

An audit plan is carried out based on resolution 2674/2013, resolution 2115/2007 and decree 60/2002. Where the following 8 findings were identified, for this it is necessary to raise opportunities for continuous improvement of the management system, focusing on guaranteeing the food quality of the process and that these results obtained are an important input in the improvement of the processes implemented by Products Alimenticios Carnitas in its quality and food safety management system.

Keywords: Audit, safety, management, program, HACCP.

Tabla de contenido

Problema.....	9
Descripción del Problema.....	9
Planteamiento del Problema.....	9
Sistematización del Problema.....	9
Justificación.....	10
Objetivos.....	11
Objetivo General.....	11
Objetivos específicos.....	11
Contenido	12
Antecedentes teóricos.....	12
Desarrollo del plan de auditoria.....	13
Conclusiones.....	29
Recomendaciones.....	30
Referencias bibliográficas.....	31
Apéndices.....	32

Lista de tablas

Tabla 1 <i>Plan de auditoria 1</i>	13
Tabla 2 <i>Plan de auditoria 2</i>	15
Tabla 3 <i>Plan de auditoria 3</i>	17
Tabla 4 <i>Plan de auditoria 4</i>	19
Tabla 5 <i>Plan de auditoria 5</i>	21
Tabla 6 <i>Plan de auditoria 6</i>	23
Tabla 7 <i>Plan de auditoria 7</i>	25
Tabla 8 <i>Plan de auditoria 8</i>	27

Lista de apéndices

Apéndice A. Programa de auditoria.....32

Introducción

La rama de la auditoria tiene raíces e inicios bastantes antiguos debido a que se requiere el seguimiento en diferentes ramas como lo era la contabilidad, en el transcurso de los años el rol de auditor se reconoce y se da en aceptación ante la ley británica en 1862.

Después de la segunda guerra mundial se dan avances significativos en la seguridad alimentaria en España. Este mandato vincula directamente la seguridad alimentaria a cuestiones de salud pública e higiene, Durante inicios del siglo XX y siglo XXI se empieza a vincular la auditoria con la seguridad alimentaria utilizando como soporte los diferentes avances en normatividad alimentaria.

Desde el siglo XXI la industria alimentaria está obligada a dar control a las diferentes etapas en toda la cadena productiva dado a los requerimientos legales, este cumplimiento conlleva a un incremento de clientes y consumidores que al paso de los años son más precavidos y exigentes frente a la inocuidad, frente a este planteamiento se da realización a este documento con el fin de establecer en el criterio para la Auditoria Interna de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.

Sustentada en la planificación y la realización de auditorías de sistemas de gestión Norma ISO 19011: 2018 y PLAN HACCP; promoviendo aplicación, conocimientos, exigencias de cumplimiento para la compañía carnitas, quien viene trabajando en el cumplimiento del sistema HACCP junto a la mejora continua de los procesos de sus sistemas de gestión de inocuidad.

De esta manera buscamos cumplir con los objetivos del Diplomado y optar el título de Ingeniero de Alimentos de la UNAD.

Problema.

Descripción del Problema

Productos Alimenticios “Carnecitas” se encuentra en el perfeccionamiento de sus sistemas de gestión de tal manera que le permita cumplir con la normatividad vigente para poder comercializar sus productos sin limitaciones y, además, mantenerse en el mercado con un calificativo de seguridad y confianza para sus clientes. Por tanto, en cuanto a sanidad, inocuidad y ambiental, ha avanzado en la implementación de programas prerrequisito, Buenas Prácticas de Manufactura, requisitos del plan HACCP y requisitos ambientales. Además, ha venido implementando mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoría interna que le permitan trabajar dentro del ciclo PHVA: Planear – Hacer – Verificar y Actuar.

Planteamiento del Problema

Los resultados de la verificación muestran que es necesario realizar un seguimiento a varios aspectos del sistema de gestión ambiental y el plan HACCP para el fortalecimiento y mejora continua de los sistemas.

Sistematización del Problema

Se tomará como referencia la normatividad vigente en cuanto a plan HACCP e ISO 19011:2018 para presentar un plan de auditoria sistematizado que este acorde con la política y objetivos de la compañía.

Justificación

El sistema de gestión de Calidad se crea con el propósito de obtener productos inocuos y con altos estándares de calidad teniendo en cuenta y no dejando a un lado la eficacia y la productividad en sus procesos.

En la organización productos alimenticios carnecitas se trabaja de la mano con los integrantes de la organización para así obtener productos de alta calidad e inocuidad para que este no afecte la salud del consumidor final. Para esto es necesario realizar auditorías internas para encontrar hallazgos que garanticen una mejora continua.

El trabajo final de diplomado de inocuidad alimentaria como proyecto de grado puntualiza el plan de auditoria teniendo en cuenta los requisitos expuestos la Norma ISO 19011: 2018 y PLAN HACCP, para así garantizar que el sistema de auditoria se está implementando correctamente junto con todo el sistema de gestión ya que establece puntos de referencia para un sistema de auditoría que sea estandarizado ya sea para procesos de auditoría interna o externa en este caso para la auditoría interna de productos alimenticios carnecitas.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar el plan de auditoria para el Sistema de Gestión ambiental y plan HACCP para la empresa “Carnecitas”.

Objetivos específicos

Definir objetivos, alcance, criterios y metodología para evaluar los sistemas de gestión ambiental y plan HACCP.

Definir tiempo de ejecución de las actividades a realizar, equipo auditor y responsabilidades.

Definir metodología de muestreo.

Realizar lista de verificación para evaluar los sistemas de gestión y plan HACCP.

Contenido

Antecedentes teóricos

Desde la publicación de la primera edición de esta Norma Internacional ISO 19011:2018 en 2002, se han publicado un gran número de normas para sistemas de gestión. Por lo tanto, existe ahora la necesidad de considerar un alcance más amplio para la auditoría de sistemas de gestión, así como de proveer lineamientos más generales. (ISO, 2011)

Se busca que esta Norma Internacional sea aplicable a un amplio rango de usuarios potenciales, incluyendo auditores, organizaciones que están implementando sistemas de gestión, y organizaciones que necesitan realizar auditorías a sus sistemas de gestión por razones contractuales o regulatorias. Los usuarios de esta Norma Internacional pueden, sin embargo, aplicar esta guía durante el desarrollo de sus propios requisitos de auditoría. (ISO, 2011)

Una auditoría es un “Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los criterios de auditoría” (ISO 19011:2018). Para cada auditoría que se desee realizar, se debe elaborar un plan de auditoría basado en la a Norma ISO 19011: 2018.

Desarrollo del plan de auditoria

Plan de auditoria para cada uno de los siete (8) hallazgos encontrados:

Tabla 1.

Hallazgo 1 Organización empresarial

	Carnitas	Versión: 1
Plan de Auditoria		
Descripción del 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.		
Fecha:	2023-12-10	
Hora:	08:00 - 13:00	
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:
Jefe de aseguramiento de calidad	Jefe de departamento de recursos humanos	Auditorio
Objetivo:	Alcance:	
Verificar el registro de la divulgación y comprensión del manual escrito de cargos por parte del personal.	Sistema documental, RRHH.	
Criterios:	El artículo 12 y 13 de la resolución 2674/2013	
Hora	Actividad	Evidencia

8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura
9:00am – 10:00am	Verificar manual de funciones por cargo junto con registro de divulgación, entendimiento y comprensión.	Información documentada, Registro y/o soporte de divulgación.
10:00am – 11:00am	Verificación in situ, (Entrevista al personal)	Evaluación de conocimientos, encuesta.
11:00am – 12:00pm	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
12:00pm – 1:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

Tabla 2*Hallazgo 2 Equipo HACCP*

			Carnitas	Versión: 1
Plan de Auditoria				
Descripción del 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				
Fecha:	2023-12-11			
Hora:	08:00 - 13:00			
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:		
Jefe de Producción	Jefe de control de calidad	Auditorio		
Objetivo:		Alcance:		
Verificar la correcta selección de los miembros del equipo HACCP, y el conocimiento previo que tiene el integrante a elegir		Sistema de gestión documental, plan de capacitación, identificación de competencias.		
Criterios:	ARTICULO 5º-Prerrequisitos del plan HACCP del decreto 60/2002. ítem B) B)			
Hora	Actividad	Evidencia		
8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura		

	Verificación de hojas de vida, soportes de conocimiento y experiencia de acuerdo con análisis de cargo.	Información documentada,
9:00am – 09.30am	Verificar manual de funciones por cargo junto con registro de divulgación, entendimiento y comprensión.	Registro y/o soporte de divulgación.
9:30am – 10:00am	Verificación de programa de capacitación e inducción junto con registros de asistencia y evaluación.	Información documentada, Procedimiento, programa, registros de asistencia, evaluación.
10:00am – 11:00am	Verificación in situ, (Entrevista al personal)	Evaluación de conocimientos, encuesta.
11:00am – 12:00pm	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
12:00pm – 1:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

Tabla 3*Hallazgo 3 Buenas prácticas de manufactura BPM*

		
Carnitas		Versión: 1
Plan de Auditoria		
Descripción del 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.		
Fecha:	2023-12-12	
Hora:	08:00 - 13:00	
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:
Jefe de Aseguramiento de calidad	Jefe de Producción	Auditorio
Objetivo:	Alcance:	
Verificar los conocimientos adecuados y apropiados para dar cumplimiento al plan HACCP y BPM	Control de documentación entrega y divulgación de entrega de dotación, seguimiento diario en BPM control de manipuladores del uso correcto del mismo.	
Criterios:		
Hora	Actividad	Evidencia
8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura

9:00am – 09.30am	Verificación de procedimientos estándar de higiene operacional, documentación de revisión por parte de calidad del seguimiento diario del personal.	Documentación de procedimientos
10:00am – 10:30am	Verificación de entrega de Dotación- Verificación de programa de capacitación	Información documentada, Procedimiento, programa, registros de asistencia, evaluación.
10:30am – 11:00am	Verificación in situ BPM. Entrevista al personal en temas específicos del cronograma de capacitación.	Evaluación de conocimientos, Registros fotográficos de entrega de dotación.
11:00am – 12:00pm	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
12:00pm – 1:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

Tabla 4*Hallazgo 4 Programa de saneamiento y complementarios*

			Carnitas	Versión: 1
Plan de Auditoria				
Descripción del hallazgo				
El suministro de agua potable proviene del acueducto, pero, no se evidenció registros que controle ppm de cloro residual libre.				
Fecha:	2023-12-13			
Hora:	08:00 - 13:00			
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:		
Coordinador de calidad	Jefe de gestión ambiental	Auditorio		
Objetivo:		Alcance:		
Verificar el cumplimiento y diligenciamiento de los controles de ppm de cloro residual libre.		Determinar la calidad de agua potable que se está utilizando en los procesos de la planta		
Criterios:				
Hora	Actividad	Evidencia		
8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura		
9:00am – 09.30am	Verificación de programa de control de agua.	registros diarios de control de pH y cloro residual para las tomas de agua		

9:30am – 10:00am	Verificación de documentación de control de agua potable diario. Certificación de agua potable del acueducto.	Soportes de Control de calidad de toma de agua para cloro y pH de los puntos de la plana. Certificados de calidad del control que realiza el acueducto, y soportes de control pH y cloro al ingresar el agua a la planta.
10:00am –11:00am	Inspección a edificación instalaciones y puntos de agua de la planta	Verificación in situ de puntos de toma de agua potable. Muestreo de agua
11:00am –12:00pm	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
12:00pm – 1:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

Tabla 5*Hallazgo 5 Descripción del producto*

			Carnitas	Versión: 1
Plan de Auditoria				
Descripción del 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.				
Fecha:	2023-12-14			
Hora:	08:00 - 13:00			
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:		
Jefe de aseguramiento de calidad	Jefe de investigación y desarrollo	Auditorio		
Objetivo:	Alcance:			
Verificar la actualización de la ficha técnica incluyendo la información mínima que debe contener según normatividad.	Sistema documental			
Criterios:				
Hora	Actividad	Evidencia		
8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura		

9:00am – 09.30am	Verificación sobre las referencias tomadas para la elaboración de la ficha técnica	Registros, documentación o normas técnicas de soporte
9:30am – 10:00am	Verificación ficha técnica con requisitos y características según la normatividad.	Ficha técnica
10:00am – 11:00am	Verificación in situ de la divulgación de FT.	Entrevista y evaluaciones de conocimiento aplicadas al personal encargado del manejo de las FT
11:00am – 12:00am	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
12:00am – 13:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

Tabla 6*Hallazgo 6 Análisis de peligros y medidas preventivas*

			Carnitas	Versión: 1
Plan de Auditoria				
Descripción del hallazgo				
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.				
Fecha:	2023-12-15			
Hora:	08:00 - 13:00			
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:		
Jefe de logística	Jefe de aseguramiento de calidad	Auditorio		
Objetivo:	Alcance:			
Verificar la actualización de la ficha técnica incluyendo la información mínima que debe contener según normatividad.	Seguimiento a los PPR para determinar su cumplimiento			
Criterios:	Artículo 6, numeral 5 y 6 del decreto 60/2022			
Hora	Actividad	Evidencia		
8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura		
	Verificación de identificación de			
09:00am – 09.30am	los peligros hallados y su procedimiento.	Documentación de identificación de peligros.		

09:30am – 10:00am	Inspección de peligros.	Verificación in situ de los peligros identificados.
-------------------	-------------------------	---

	Revisión documental.	
10:00am – 10:30am	Documentación de seguimiento con registros de calidad respecto a control de variables según parámetros de los puntos críticos.	Procedimiento de implementación de prerequisites, informes, registros.

10:30am – 11:00am	Inspección de implementación de programas prerequisites.	Verificación in situ
-------------------	--	----------------------

11:00am – 12:00am	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
-------------------	------------------------------	--

12:00am – 13:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria
-------------------	--------------------------------	--

Nota: Fuente: Autoría propia

Tabla 7*Hallazgo 7 Identificación de puntos críticos de control PCC*

		
Carnitas		Versión: 1
Plan de Auditoria		
Descripción del 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.		
Fecha:	2023-12-16	
Hora:	08:00 - 12:00	
Equipo Auditor	Auditado:	Ubicación:
Jefe de logística	Jefe aseguramiento de calidad	Auditorio
Objetivo:	Alcance:	
Verificar la implementación de procedimientos operativos estandarizados, que se cuente con los registros que soporten su ejecución y estar a disposición.		
	Plan HACCP, Aplicación BPM.	
Criterios:	El artículo 5 de decreto 60/2022	
Hora	Actividad	Evidencia
8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura

9:00am – 09.30am	Revisión documental. Documentación de seguimiento a las buenas prácticas de manufactura	Procedimiento de implementación las buenas prácticas de manufactura
09:30am –10:00am	Verificación in situ	Verificación de aplicación de las BPM en plantas de producción
10:00am – 11:00am	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
11:00am – 12:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

8:00am – 9:00am	Reunión de apertura	Acta de apertura
9:00am – 09.30am	Verificación el programa de calibración y mantenimiento	Registros, documentación o normas técnicas de soporte, así como la divulgación del mismo.
9:30am – 10:00am	Verificación de cronograma de calibración de equipos e instrumentos	Certificados de calibración.
10:00am – 11:00am	Verificación in situ	Verificación de identificación de equipos que han sido calibrados de acuerdo con cronograma
11:00am – 12:00am	Reunión final equipo auditor	Evidencias encontradas y preparación reunión de cierre
12:00am – 13:00pm	Reunión de cierre de auditoria	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

Nota: Fuente: Autoría propia

Conclusiones

Se verifico la implementación del programa de auditoría interna en las diferentes áreas de los productos alimenticios carnecitas.

Con la Confirmación del plan HACCP en la planta de productos Alimenticios Carnitas se evidencio que los PCC establecidos no garantizan el total seguimiento del plan haccp adicional el plan de BPM no cuenta con una buena implementación, por esta razono la empresa debe realizar seguimiento al cumplimiento de estos prerrequisitos del plan y por ende pueden poner en riesgo la inocuidad del alimento.

El plan de auditoria es una herramienta que permite conocer a el área auditada y a las directivas de cómo se está desarrollando los programas o planes implementados en las diferentes áreas de la empresa.

Se logró plantear, implementar y desarrollar un plan de auditoria basado en hallazgos no reales que ayudo a que los estudiantes adquieran y desarrollen conocimientos, que den garantía en la realización de una excelente auditoria, con el fin de realizar seguimiento a las mejoras continuas de los procesos e inocuidad del alimento.

La planificación de plan de auditoria implico el desarrollo de diferentes estrategias y fundamento normativo con el fin de evaluar los riesgos, realizar un énfasis en ellos y de esta forma estructurar los controles internos que son parte importante de la gestión del riesgo.

Recomendaciones

Debido a que la industria y el mundo se encuentra en un constante cambio, la implementación de sistemas de gestión debe estar avanzando paralelamente para que la normatividad no se vuelva obsoleta y se encuentre acorde a las necesidades de los clientes.

Para esto se requiere que la educación y capacitación del personal involucrado en la industria este capacitado y se mantenga en constante actualización de sus conocimientos.

Referencias

Normas APA (2017). *Aspectos básicos*. Sitio web: <http://normasapa.net/>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

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

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>

Apéndices

Apéndice A

Programa de auditoria

Grupo 219009_11 (2023) programa de auditoria empresa carnitas

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA				ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA														
Verificación de los hallazgos encontrados en el seguimiento de la implantación de HACCP.				Se evaluará la implantación del sistema HACCP En la línea de proceso de Jamón de pescado														
CRITERIOS DE AUDITORIA				DOCUMENTO RELACIONADO					RECURSOS NECESARIOS									
Resolución 2674/2013 Resolución 2115/2007 Decreto 60/2002				Manual de funciones de cargo, cronograma de capacitación, registros de asistencia a capacitaciones y/o entrenamiento, formatos de registros diligenciados del control de cloro residual, formato de diligenciamiento de mantenimiento preventivo, Cronograma de mantenimiento.					Personal capacitado.									
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditorías Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Entero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
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 teóricos	En el artículo 6 del decreto 60/2002 en el numeral 3, nos especifica que como requisito mínimo se debe contar una ficha técnica de los productos que contenga: Identificación y procedencia del producto alimenticio o materia prima; a) Presentación comercial; b) Vida útil y condiciones de almacenamiento; c) Forma de consumo y consumidores potenciales; d) Instrucciones especiales de manejo y forma de consumo; e) Características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas del producto alimenticio; f) Material de empaque con sus especificaciones.	Verificar la actualización de la ficha técnica incluyendo la información mínima que debe contener según normatividad	Jefe de aseguramiento de calidad	Investigación y desarrollo/Jefe de investigación y desarrollo	Comparativo documental (Comparar versiones de fichas técnicas). Actualizaciones de fichas técnicas según tiempo de vencimiento. Revisión de certificados de calidad de materias primas en análisis físico-químicos y microbiológicos. Verificación contra NTC de jamón (325)													Jefe de aseguramiento 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	ARTICULO 5º-Prerrequisitos del plan HACCP Rem Alas buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la legislación sanitaria vigente, para cada tipo de establecimiento; y 8) Un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997. Entrenar y capacitar al personal debe formar parte de un plan HACCP, con el objetivo de estar constantemente adaptados a las necesidades de la operación. Además se debe dar garantía de que todo operador manipulador cumpla con su plan de formación en calidad e inocuidad alimentaria	Verificar los conocimientos adecuados y apropiados para dar cumplimiento al plan HCCP y BPM	Jefe de aseguramiento de calidad	Producción/ Jefe de producción	Evidencia de controles de formato de asistencia y contenido de las respectivas capacitaciones o charlas dadas a los trabajadores. Registro de capacitaciones de ingreso la entrega de dotación y EPP completos para las labores de la planta de cada empleado. control de seguimiento de BPM con el cumplimiento de dotación y acciones correctivas con registro de llamados de atención por el no uso de dotaciones. Recorrido en planta verificación de uniformes acorde para la manipulación de la producción.													Jefe de aseguramiento 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	En el artículo 5 del decreto 60/2002 en el apartado D) nos especifica que uno de los programas pre-requisitos para la implantación del plan HACCP ES Un Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición.	Verificar el cronograma de calibración de equipos e instrumentos de medición y como evidencia certificado de calibración	Jefe de producción	Aseguramiento y gestión de calidad/ Coordinador de Calidad	Revisión documental. Informes de calibración de equipos e instrumentos de medición. Cronograma de calibración de equipos. Documentos donde se plasme los arreglos locativos y preventivos de la planta certificación con ente externo sobre calibración de equipos. Formatos de verificación interna de equipos antes de iniciar producción													Jefe de mantenimiento
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	ARTICULO 5º-Prerrequisitos del plan HACCP del decreto 60/2002. Item B) Un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997. La eficacia del equipo HACCP depende de que lo formen personas con los conocimientos y las competencias técnicas adecuados sobre la operación alimentaria para que haya garantías de que se pueda elaborar, ejecutar y mantener un sistema HACCP eficaz	verificar la correcta selección de los miembros del equipo HACCP, y el conocimiento previo que tiene el integrante a elegido	Jefe de producción	control de calidad/ Jefe de calidad	Verificación de hojas de vida según experiencia y estudios, entrevistas requeridas para el personal para validar claridad y conocimiento, capacitaciones y registros de asistencia a capacitaciones y evaluaciones del conocimiento													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	El artículo 5 de decreto 60/2002 nos habla de todos los programas pre-requisitos mínimos que se deben cumplir con lo que respecta a BPM para la implementación de un plan HACCP	Verificar la implementación de procedimientos operativos estandarizados, que se cuente con los registros que soporten su ejecución y estar a disposición.	Jefe de producción	Aseguramiento y gestión de calidad/ Jefe de calidad	verificación de la implementación de instructivos y procedimientos con el fin de validar y tener en cuenta tanto por parte de calidad como producción el control del proceso. Revisión documental. Procedimiento de implementación de pre-requisitos, informes, registros, preguntas a operarios de producción sobre los pc que presenta el proceso con el fin de identificar si tiene conocimiento de ello. Recorrido por las instalaciones verificando la implementación de programas pre-requisitos.													Jefe departamento de gestión ambiental
El suministro de agua potable proviene del acueducto, pero, no se evidenció registros que controle ppm de cloro residual libre.	En la resolución 2115 de 2007 se estipula en artículo 9 las ppm máximas permitidas; así como en el artículo 23 se estipula que se deben llevar los registros.	Verificar el cumplimiento y diligenciamiento de los de los controles de ppm de cloro residual libre	Coordinador de Calidad	Departamento de gestión ambiental/Jefe de ambiental	Análisis documental a los registros de control de ppm de cloro; así como muestreo al agua para validar la cantidad de cloro residual. Si el agua es suministrada por otro lugar por temas de falta de la misma en la planta, tener certificado de calidad de donde es suministrada. Formato de control de lavado de tanques. Validaciones de metodología de análisis de cantidad de cloro, pruebas de calificación de personal.													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 pre-requisito y Buenas Prácticas de Manufactura.	En el artículo 6, numeral 5 y 6 del decreto 60/2002 Análisis de peligros, determinando para cada producto la posibilidad razonable sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos. 6. Descripción de los puntos de control crítico que puedan afectar la inocuidad, para cada uno de los peligros significativos identificados, incluyendo aquellos fijados para controlar los peligros que puedan originarse tanto al interior de la fábrica, planta o establecimiento, como en el exterior de la misma.	Verificación de la modificación, implementación y seguimiento de los programas pre-requisitos.	Jefe de producción	Departamento de aseguramiento de calidad/ Coordinador de calidad	Revisión documental. Procedimiento de implementación de pre-requisitos, informes, registros. Formatos de cumplimiento BPM. Documentación de seguimiento con registros de calidad respecto a control de variables según parámetros de los puntos críticos.													Jefe de producción
Siste 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.	El artículo 12 y 13 de la resolución 2674/2013 nos indica que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en actividades inherentes a su cargo	Verificar el registro de la divulgación y comprensión del manual escrito de cargos por parte del personal.	Jefe de departamento de recursos humanos	Departamento de aseguramiento y gestión de calidad/Jefe de calidad	Análisis documental. Análisis de cargo, registro de lectura de análisis de cargo) entrevista al personal, seguimiento a la implementación de instructivos para el personal respecto a las labores a realizar. Y registro de asistencia y capacitación.													Jefe de departamento de recursos humanos