

**DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD
Y DEL AMBIENTE PARA EL SECTOR ALIMENTARIO**

UNIDAD 1 - 2 Y 3: FASE 5 - DESARROLLAR EVALUACIÓN FINAL

**ELABORACIÓN PLAN DE AUDITORIA INTERNA PARA PRODUCTOS
ALIMENTICIOS SAN SIMEON TENIENDO EN CUENTA LA ISO 19011:2018**

ANA MARÍA GUERRERO AGUDELO

ARIANNYS ANDREA VEGA USTARIZ

CLAUDIA PATRICIA GARAVITO

CRISTHIAN ANDRES VARGAS

ROSALBA ORTEGA RAMOS

GRUPO: 219009_7

DIRECTOR DEL CURSO:

CLEMENCIA ALAVA VITERI

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE CIENCIAS BASICAS, TECNOLOGIA E INGENIERIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS**

MAYO 23 DE 2019

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. OBJETIVOS.....	5
2.1. Objetivo General.....	5
2.2. Objetivos Específicos.....	5
3. CONTENIDOS.....	6
3.1. Antecedentes teóricos	6
4. PLANES DE AUDITORIA.....	9
4.1. Plan de auditoria organización empresarial.	9
4.2. Plan de auditoria BPM.	12
4.3. Plan de auditoria registros.....	15
4.4. Plan de auditoria identificación de PCC.	18
4.5. Plan de auditoria descripción del producto.....	22
4.6. Plan de auditoria Equipo HACCP.....	27
5. CONCLUSIONES.....	31
6. BIBLIOGRAFÍA	32
7. ANEXOS.....	33
7.1. Resultados de Acta de Verificación del Plan HACCP.....	33

NOTA ACLARATORIA

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponden a la realidad que fue tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

1. INTRODUCCIÓN

Se llevo a cabo el Plan de Auditoria de la empresa Productos alimenticios San Simeón en su línea de producción de masa congelada, con el fin de realizar la recolección de información necesaria para mejorar la ejecución y funcionamiento del sistema de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), desarrollándose de forma sistemática para evaluar si se están cumpliendo las acciones planificadas y minimizar los riesgos asociados a la inocuidad; haciendo énfasis en la efectividad de los controles asociados a dichos riesgos, asegurando una correcta evaluación de las condiciones prácticas de operatividad del Sistema de Gestión de la calidad, verificando la aplicación de acciones de mejoramiento continuo según la (ISO 19011:2018)

Es importante destacar de la auditoria, la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), ya que brinda herramientas encaminadas hacia una mayor inocuidad en los alimentos, asegurando su calidad y aumentando la productividad de la industria de alimentos.

Esta Auditoria interna fue realizada en la empresa de Productos Alimenticios San Simeón con la finalidad de llevar un control mediante la recopilación de información para generar un diagnostico basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) fortaleciendo la inocuidad de los alimentos.

2. OBJETIVOS

2.1.Objetivo General

- ❖ Diseñar y evaluar un plan de auditoria interna para el sistema de gestión de inocuidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para determinar si es conforme a los requisitos planificados y se ha implementado de manera eficaz.

2.2.Objetivos Específicos

- ❖ Recopilar la información asociada al sistema de gestión de inocuidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para generar un diagnóstico del sistema acertado.
- ❖ Realizar una comparación de la situación actual de la empresa de Productos alimenticios San Simeón con respecto a los requisitos del sistema de gestión de inocuidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con el fin de evaluar el cumplimiento de los requisitos mínimos y la ejecución del sistema de gestión.
- ❖ Establecer un plan de auditoria para verificar el grado de implementación de las medidas preventivas y/o correctivas provenientes de las auditorias anteriores.
- ❖ Fortalecer los objetivos y políticas del sistema de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), mediante el plan de auditoria para conocer los avances y ejecuciones que emanan del proceso de planificación y mejorar la toma de decisiones.

3. CONTENIDOS

3.1. Antecedentes teóricos

Para el presente trabajo se incluye el siguiente marco conceptual cuya finalidad consiste en dar soporte al desarrollo del informe, además contextualizar al lector en términos básicos y de fácil entendimiento.

Auditoría: proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría. Las auditorías internas se realizan en la propia organización, para ser revisada por la dirección o por otros propósitos internos. **Las auditoras internas** pueden formar parte de la base de declaración de conformidad de una empresa. En muchos casos, la independencia se puede demostrar al estar libre el auditor de responsabilidades en la actividad que se audita, evitando así conflictos de intereses. **Las auditorías externas** se incluyen en las auditorías de segunda o tercera parte. Las auditorías de segunda parte se realizan en las partes que tienen interés en la organización. Las auditorías de tercera parte se realizan por empresas auditoras independientes. (Norma ISO 19011:2015. Definiciones)

Programa de auditoría: son los detalles que se acuerdan para establecer un conjunto de diferentes auditorías planificadas en un tiempo determinado y son dirigidas hacia un propósito en concreto. (Norma ISO 19011:2015. Definiciones)

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

Objetivos ayudan a la planificación directa del informe de auditoría y se basan en las políticas, procedimientos y directrices exclusivos de la empresa. (Español, 2018).

Plan de auditoría: se describen todas las actividades y los detalles que se han acordado antes de realizar la auditoría. (Norma ISO 19011:2015. Definiciones)

Para dar cumplimiento al programa de auditoría, los integrantes del equipo auditor procederán de la siguiente manera:

- ❖ Definir el alcance de la auditoría: Es describir la extensión y los límites de la auditoría, tales como ubicación, unidades de la organización, actividades y procesos a ser auditados, así como el periodo de tiempo cubierto por la auditoría.
- ❖ Solicitar la documentación necesaria. Antes de desarrollar las actividades de la auditoría in-situ, la documentación del auditado debe ser revisada para determinar la conformidad del sistema con los criterios de auditoría.
- ❖ Preparar la Lista de Verificación. Los miembros del equipo auditor deben revisar la información pertinente a las tareas asignadas y preparar los documentos de trabajo que sean necesarios como referencia y registro del desarrollo de la auditoría.
- ❖ Elaboración del Plan de Auditoría. El líder del equipo auditor debe preparar un plan de auditoría que proporcione la base para cumplir el objetivo acordado previamente respecto a la realización de esta.
- ❖ Comunicar el Plan de Auditoría. El líder del equipo auditor debe comunicar al auditado el correspondiente Plan de Auditoría con la antelación suficiente para que, tanto el auditado como su equipo de trabajo, estén a entera disposición


Tomado de (Instituto Universitario Pascual Bravo, Proceso de Auditoría)

La empresa San Simeón, dedicada a la producción de masas congeladas, está en proceso de implementación de un sistema HACCP, ya que es de mucha importancia constituir en el mercado un producto con calidad y que represente total sanidad para nuestros consumidores, de aquí nace la importancia de establecer los criterios necesarios y legales que son inevitables para que nuestros productos sean inocuos.

Se establecen una verificación del plan HACCP, un programa de auditoria y de allí unos planes de auditoria con el fin de establecer planes de mejoras si son necesarios.

4. PLANES DE AUDITORIA

4.1. Plan de auditoria organización empresarial.

	<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</p> <p>PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA</p> <p>INTERNA</p>	<p>Código/Versión: PAI-GC-01</p> <p>Fecha de Emisión: 01/01/2019</p> <p>Fecha de Ultima Revisión: 01/01/2019</p>
<p>Numero de Auditoria: 1</p>	<p>Fecha Programación: 01/05/19</p>	<p>Auditado: Gerente General / Jefe de talento humano</p>
<p>Proceso a Auditar: Panificadora</p>	<p>Prerrequisito Auditado:</p>	<p>humano</p>
<p>Sistemas Auditados: HACCP</p>		
<p>Objetivo de Auditoria: Indagar las diferentes funciones que poseen cada uno de los jefes de las áreas de control de calidad y producción con el fin de garantizar las responsabilidades sobre el sistema de gestión y el proceso productivo.</p> <p>Plantear las diferentes acciones correctivas con el fin de subsanar dicha no conformidad</p>		
<p>Descripción de Auditoria: Definir e implementar tanto para el Jefe de control de calidad como el Jefe de producción, las diferentes funciones buscando garantizar las responsabilidades sobre el sistema de gestión basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de</p>		

Control (HACCP) Art 6 decreto 60 en donde determina el organigrama de la empresa en el cual se indica las funciones de cada departamento.

Requisitos: ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013, Decreto 060/2002

Alcance: Va dirigido a la verificación, socialización y seguimiento de los diferentes responsabilidades y autoridades en cada uno del departamento de aseguramiento de calidad del sistema HACCP

Auditor: Ing. Rosalba Ortega

Rol: Auditor Responsable


Actividades Programadas

Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Presentación, información	30 min	01/05/19	08:00	Sala de Juntas Empresa San Simeón	Gerente General / Jefe de talento humano	Plan de auditoría Decreto 060/2002
Revisión de programa documentado de las funciones en el departamento producción y de calidad, hoja de vida	4 hora	01/05/19	08:30	Oficina Talento Humano	Gerente General / Jefe	ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013, Decreto 060/2002

de los profesionales adscritos, organigramas en cada departamento, canal utilizado para emitir dicha información, formatos, registros.					de talento humano	
Almuerzo	1 hora	01/05/19	12:30	No aplica	No aplica	No aplica
Conformación tanto del departamento de Aseguramiento de la Calidad como el de producción especificando funciones propias en cada uno. Decreto 60 de 2002 Art 6 literal a.	3 horas	01/05/19	13:30	Oficina Talento Humano	No aplica	Evidencias obtenidas
Observaciones de Auditoria	30 min	01/05/19	16:30	Oficina Talento Humano	Gerente General / Jefe de talento humano	Evidencias obtenidas Informe de Auditoría

Cierre de la auditoria – reunión	30 min	01/05/19	17:00	Oficina Talento Humano	Gerente General / Jefe de talento humano	Informe de Auditoría
----------------------------------	--------	----------	-------	------------------------------	---	----------------------

4.2. Plan de auditoria BPM.

	PLAN DE AUDITORIA INTERNA PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA		Código/Versión: PAI-GC-01 Fecha de Emisión: 01/01/2019 Fecha de Última Revisión: 01/01/2019
	Numero de Auditoria: 2	Fecha Programación: 02/05/19	Auditado: Jefe de Producción
Actividad Económica: Panificación	Prerrequisito Auditado: BPM		
Sistemas Auditados: HACCP			

Objetivo de Auditoria: Evaluar la suficiencia en la planificación, implementación y verificación del programa prerequisite de Buenas Prácticas de Manufactura.						
Descripción de Auditoria: Evaluar el cumplimiento de BPM como prerequisite del sistema HACCP implementado en la línea objeto del alcance, con el fin de emitir concepto de suficiencia con fines de certificación, teniendo en cuenta lo establecido en las regulaciones legales aplicables, contenido del plan HACCP y documentos internos, estrategias de verificación y control.						
Requisitos: Resolución 2674/2013, Decreto 060/2002 (Énfasis en Art. 5, literal a)						
Alcance: Aplica para la gestión operativa y administrativa de las actividades relacionadas con el programa de BPM, aplicable a la planta de procesamiento, con énfasis en la línea Panificadora, así como gestión del personal, registros, entre otros.						
Auditor: Ing. Cristian A. Vargas P.				Rol: Auditor Responsable		
Actividades Programadas						
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	15 min	02/05/19	08:00	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción	Plan de Auditoría
Programa Prerequisite Buenas prácticas de manufactura: Verificación	1 hora	02/05/19	08:15	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción	Decreto 60/2002, Res. 2674/2013, Plan HACCP, listas de verificación

planes de limpieza y desinfección.						Manuales de Proceso y registros aplicables.
Programa de Capacitación a Manipuladores, Programa Vigilancia y Control a Manipuladores de Alimentos, Verificación de Edificación e Instalaciones sanitarias, Control de las áreas de elaboración, Equipos y Utensilios, Requisitos higiénicos de fabricación.	1 hora	02/05/19	09:15	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción	Decreto 60/2002, Res. 2674/2013, Plan HACCP, listas de verificación Manuales de Proceso y registros aplicables.
Almuerzo	1 hora	02/05/19	12:00	No aplica	No aplica	No aplica

Recorrido en campo	1 hora	02/05/19	13:00	Instalaciones – Proceso de fabricación	Jefe de Producción	Decreto 60/2002, Res. 2674/2013, documentación interna, planos de identificación.
Revisión de Hallazgos	30 min	02/05/19	14:00	Oficina Jefe de Producción	No aplica	Evidencias obtenidas
Observaciones de Auditoria	30 min	02/05/19	14:30	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción	Evidencias obtenidas Informe de Auditoría
Reunión de Cierre	30 min	02/05/19	15:00	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción	Informe de Auditoría

4.3. Plan de auditoria registros.

	PLAN DE AUDITORIA INTERNA	Código/Versión: PAI-GC-01 Fecha de Emisión: 01/01/2019 Fecha de Ultima Revisión: 01/01/2019
---	----------------------------------	--

	PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA		
Numero de Auditoria: 3	Fecha Programación: 05/05/2019		Auditado: Jefe de producción
Actividad económica: Panificación	Prerrequisito Auditado: Registro documental Programa Prerrequisito de Limpieza y desinfección		
Sistemas Auditados: Buenas prácticas de manufactura			
Objetivo de Auditoria: Evaluar la implementación de registros en las Buenas Prácticas de Manufactura.			
Descripción de Auditoria: Evaluar la implementación de registros y la verificación del cumplimiento del programa prerrequisito de limpieza y desinfección para garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura.			
Requisitos: Resolución 2674 de 2013			
Alcance: Aplica para la gestión operativa y administrativa de las actividades relacionadas con el programa de BPM, aplicable a la planta de procesamiento, con énfasis en la línea Panificadora, así como gestión del personal, registros, entre otros.			
Auditor: Ing. Ana María Guerrero		Rol: Auditor Responsable	
Actividades Programadas			

Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de Apertura	15 min	05/05/2019	08:00	Sala de Juntas Empresa San Simeón	Jefe de producción	Plan de auditoría
Revisión diagrama de flujo de proceso y verificación in situ	1 hora 30 min	05/05/2019	08:15	Oficina Jefe de Producción / Instalaciones productivas	Jefe de Producción	Diagrama de flujo de Proceso
Verificación del procedimiento de limpieza y desinfección	1 hora	05/05/2019	09:45	Oficina Jefe de producción	Jefe de producción	Procedimiento de limpieza y desinfección
Revisión de registros de limpieza y desinfección in situ	1 hora 15 min	05/05/2019	10:45	Instalaciones productivas	Jefe de producción	Registros de limpieza y desinfección. Registros de control de soluciones sanitizantes
Almuerzo	1 hora	05/05/2019	12:00	No Aplica	No aplica	No Aplica

Revisión de hallazgos	1 hora	05/05/2019	13:00	Oficina Jefe de Producción	No Aplica	Evidencias obtenidas
Observaciones de Auditoria	30 min	05/05/2019	13:30	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción	Evidencias obtenidas Informe de Auditoría
Reunión de cierre	30 min	05/05/2019	14:00	Sala de juntas empresa San Simeón	Jefe de producción	Informe de auditoria

4.4. Plan de auditoria identificación de PCC.


	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA</p> <p align="center">PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA</p>	<p>Código/Versión: PAI-GC-01</p> <p>Fecha de Emisión: 01/01/2019</p> <p>Fecha de Última Revisión:</p> <p>01/01/2019</p>
		<p>Numero de Auditoria: 4</p> <p>Fecha Programación: 15/06/2019</p> <p>Auditado: Jefe de Calidad</p>

Actividad económica: Panificación	Prerrequisito Auditado: Identificación y registro de los puntos críticos de control. (PCC)				Jefe de producción	
Sistemas Auditados: HACCP						
Objetivo de Auditoria: Verificar el comportamiento y el soporte de los PCC identificados en el proceso de producción, de acuerdo al análisis en la matriz de peligros, y establecer sila aplicación de los controles está siendo efectivos de acuerdo las metas deseadas.						
Descripción de Auditoria: Verificación y revisión los PCC de masas congeladas antes de la fermentación de la empresa San Simeón. Comprobar si la aplicación en el sistema HACCP se está realizando correctamente, cumpliendo con cada una de las características del producto y requisitos normativos.						
Requisitos: Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002						
Alcance: Aplica en el todo el proceso de producción de acuerdo a los puntos de monitoreo identificados en el sistema HACCP.						
Auditor: Ing. Claudia Patricia Garavito				Rol: Auditor responsable		
Actividades Programadas						
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión inicial de presentación e información	30 min	15/06/2019	08:00	Sala de Juntas Empresa San Simeón	Jefe de calidad /	Plan de auditoría

					Jefe de Producción	
Revisión de la matriz de peligros e identificación de PCC	1 hora	15/06/2019	08:30	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad	Matriz de peligros
Revisión de los límites críticos para cada PCC identificados, de acuerdo a la necesidad productiva o a las normatividades aplicadas al proceso	1 hora	15/06/2019	09:30	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad	Registros de control PCC
Revisión in situ de los PCC identificados y su control en el proceso	3 horas	15/06/2019	10:30	Instalaciones productivas	Jefe de Producción	Gráficos de control de intervalo corto de los PCC. Registros de acciones correctivas en el proceso
Almuerzo	1 hora	15/06/2019	13:30	No Aplica	No aplica	No Aplica

Revisión de medidas preventivas aplicadas a los PCC	1 hora	15/06/2019	14:30	Oficina Jefe de Producción	Jefe de Producción / Jefe de Calidad	Registros de medidas preventivas Plan HACCP
Revisión de hallazgos	1 hora	15/06/2019	15:30	Oficina Jefe de Calidad	No Aplica	Evidencias obtenidas
Observaciones de Auditoria	30 min	15/06/2019	16:00	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad / Jefe de producción	Evidencias obtenidas Informe de Auditoría
Reunión de cierre	30 min	15/06/2019	16:30	Sala de juntas empresa San Simeón	Jefe de Calidad / Jefe de producción	Informe de auditoria

4.5. Plan de auditoría descripción del producto.

	<p>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</p> <p>PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA</p>	<p>Código/Versión: PAI-GC-01</p> <p>Fecha de Emisión: 01/01/2019</p> <p>Fecha de Última Revisión: 01/01/2019</p>
<p>Numero de Auditoria: 5</p>	<p>Fecha Programación: 15/01/2020 al 16/01/2020</p>	<p>Auditados: Jefe de Calidad</p>
<p>Actividad económica: Panificación</p>	<p>Prerrequisito Auditado: Descripción del producto</p>	<p>Jefe de producción</p> <p>Jefe de suministros</p> <p>Jefe CEDI</p>
<p>Sistemas Auditados: HACCP</p>		
<p>Objetivo de Auditoria: Evaluar la planificación, implementación y verificación de la trazabilidad del producto en toda la cadena productiva.</p>		
<p>Descripción de Auditoria: Revisar el cumplimiento de la trazabilidad como requisito del sistema HACCP en toda la cadena de valor, teniendo en cuenta lo establecido en las regulaciones legales aplicables, contenido del plan HACCP y documentos internos, estrategias de verificación y control.</p>		

Requisitos: Requisitos legales y normativos, Norma ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, NTC ISO 22005:2009 Trazabilidad en la cadena de alimentos para consumo humano y para animales. principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema

Alcance: Aplica para toda la cadena de valor del producto, desde la recepción de materias primas hasta la compra por el consumidor final.

Auditor: Ing. Ana María Guerrero Agudelo

Rol: Auditor Responsable

Actividades Programadas

Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de Apertura	00:15	15/01/2020	08:00	Sala de Juntas Empresa San Simeón	Jefe de Calidad / Jefe de producción / Jefe de suministros / Jefe CEDI	Plan de auditoría


Revisar procedimiento de trazabilidad y cumplimiento de requisitos legales requeridos para la implementación del sistema de trazabilidad basado en NTC ISO 22005:2009	1 hora	15/01/2020	08:15	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad	Procedimiento de trazabilidad. Normatividad vigente y aplicable a la trazabilidad del producto. Registros de cumplimiento de requisitos.
Revisión diagrama de flujo de proceso y verificación in situ	1 hora 30 min	15/01/2020	09:15	Oficina Jefe de Producción / Instalaciones productivas	Jefe de Producción	Diagrama de flujo de Proceso
Revisión de fichas técnicas de materias primas	1 hora 15 min	15/01/2020	10:45	Oficina Jefe de suministros	Jefe de suministros	Fichas técnicas de materias primas por proveedor

Almuerzo	1 hora	15/01/2020	12:00	No Aplica	No Aplica	No Aplica
Revisión Fichas técnicas producto terminado	2 horas	15/01/2020	13:00	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de calidad / Jefe CEDI	Fichas técnicas de producto terminado Identificación interna y externa de cada presentación
Verificación de bloqueo de producto terminado	2 horas	15/01/2020	15:00	Instalaciones productivas	Jefe de Calidad / Jefe de producción	Procedimiento de trazabilidad donde se especifica bloqueo de producto. Registros de bloqueo de producto
Verificación de PI y KPI relacionados con trazabilidad	1 hora	16/01/2020	08:00	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad / Jefe de producción	Registros de PI y KPI

Simulacro RECALL para retiro de producto	4 horas	16/01/2020	09:00	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad/ Jefe de producción/ Jefe de suministros / Jefe CEDI	Documentación relacionada a un lote específico en la cadena productiva
Almuerzo	1 hora	16/01/2020	13:00	No Aplica	No aplica	No Aplica
Revisión de hallazgos	1 hora	16/01/2020	14:00	Oficina Jefe de Calidad	No Aplica	Evidencias obtenidas
Observaciones de Auditoria	30 min	16/01/2020	14:30	Oficina Jefe de Calidad	Jefe de Calidad/ Jefe de producción/ Jefe de	Evidencias obtenidas Informe de Auditoría

					suministros / Jefe CEDI	
Reunión de cierre	30 min	16/01/2020	15:00	Sala de juntas empresa San Simeón	Jefe de Calidad / Jefe de producción / Jefe de suministros / Jefe CEDI	Informe de auditoria

4.6. Plan de auditoria Equipo HACCP

	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA</p> <p align="center">PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA</p> <p align="center">INTERNA</p>	<p>Código/Versión: PAI-GC-01</p> <p>Fecha de Emisión: 01/01/2019</p> <p>Fecha de Última Revisión: 01/01/2019</p>
---	---	---

Numero de Auditoria: 6	Fecha Programación: 13/05/2019	
Proceso a auditar: Área de mantenimiento.	Prerrequisito Auditado: Plan HACCP – Equipo HACCP	Auditado: Jefe de mantenimiento
Sistemas Auditados: HACCP.		
Objetivo de Auditoria: Verificar si el sistema HACCP está documentado y desarrollado en conformidad con los requisitos especificados en el Decreto 60 de 2002; Tomar acciones correctivas ante una no conformidad que garanticen el cumplir con los requisitos legales y normativos al conformar un equipo HACCP.		
Descripción de Auditoria: Verificar si se cumple con la conformación de un equipo multidisciplinario el cual debe representar los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa. La gestión que realiza el equipo HACCP es necesaria para que el sistema de autocontrol sea verdaderamente operativo y para que no solo sea de papel, si no que exista una implantación real y efectiva en todos los niveles de la organización implicados.		
Requisitos: Decreto 60 de 2002		
Alcance: El presente plan de auditoria va dirigido a la revisión y verificación, del funcionamiento del plan HACCP de acuerdo con lo establecido en el Decreto 60 de 2002.		
Auditor: Ing. Ariannys Vega.	Rol: Auditor responsable.	
Actividades Programadas		

Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	30 min	13/05/19	08:30	Gerencia general	Gerencia general / jefe de calidad.	Plan de auditoria.
Revisión de información documentada (Registro de conformación del equipo HACCP – Integrantes – Funciones)	3 horas	13/05/19	09:00	Gerencia general	Gerencia general / jefe de calidad.	Organigrama del equipo HACCP. – Acta de conformación del equipo - Registro de reuniones.
Muestreo aleatorio con el fin de validación del perfil de los integrantes del equipo.	1 hora	13/05/19	12:00	Gerencia general	Gerencia general / jefe de calidad.	Hoja de vida de integrantes del equipo HACCP.
Almuerzo	1 hora	13/05/19	13:00	No Aplica	No Aplica	No aplica
Verificación del procedimiento en las gestiones de mantenimiento de equipos e instalaciones. Registros de solicitudes de mantenimiento y recorrido en campo.	2 horas	13/05/19	14:00	Oficina del jefe de mantenimiento.	Jefe de mantenimiento / jefe de calidad.	Decreto 60/2002. Ordenes de mantenimiento,

						procedimientos e instructivos del área.
Revisión de Hallazgos	30 min	13/05/19	16:00	Oficina del jefe de mantenimiento.	Jefe de mantenimient o/ jefe de calidad.	Evidencias obtenidas
Observaciones de Auditoria	30 min	13/05/19	16:30	Oficina del jefe de mantenimiento.	Jefe de mantenimient o/ jefe de calidad.	Evidencias obtenidas Informe de Auditoría
Reunión de Cierre	30 min	13/05/19	17:00	Oficina del jefe de mantenimiento.	Jefe de mantenimient o/ jefe de calidad.	Informe de Auditoría

5. CONCLUSIONES

Con base en la auditoría interna realizada y los resultados obtenidos se concluye que:


- ❖ Se diseñó e implemento un plan de auditoría interna, medio eficaz para verificar y evaluar la efectividad del Sistema gestión de inocuidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) implementado en la empresa de Productos San Simeón el cual tiene la función de evitar y disminuir los riesgos y peligros asociados a la inocuidad del producto.
- ❖ Mediante el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) se recopiló suficiente información con el cual se puede generar un diagnostico efectivo del sistema de gestión (HACCP) en la compañía.
- ❖ Se plasmó una comparación en donde se pudo evidenciar la situación la situación actual de la empresa con respecto a los requisitos del sistema de gestión de inocuidad donde permite controlar o mitigar los riesgos que se pueden generar durante el proceso.
- ❖ Se realizó una metodología de trabajo general apropiada para la planificación y desarrollo de cada una de las auditorías lo cual se logró a la guía del procedimiento de auditorías internas HACCP.
- ❖ En cuanto a los registros derivados del plan HACCP y procedimientos de Prerrequisitos, que constituyen una gran parte de las evidencias documentadas de la auditoria, se concluye que existe un mecanismo interno de la empresa, que este procedimiento tiene una influencia positiva y constructiva en el desempeño del sistema de calidad, motivando a la empresa a mejorar sus prácticas y presentando cada vez menos no conformidades.

6. BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Couto, L. L. (2010). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. (pp. 69-97; 3-65) Recuperado de: <http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/detail.action?docID=10390492>
- ❖ Español, S. D. (Abril de 2018). Programa de Auditoría (plan de Auditoría). Obtenido de <https://searchdatacenter.techtarget.com/es/definicion/Programa-de-auditoria-plan-de-auditoria>
- ❖ INVIMA. (2013). Resolución 2674 – 2013.[Portal web]. Recuperado de <https://www.invima.gov.co/normatividad-sp-510373846/alimentos/resoluciones-alimentos/resoluciones-2013/3165-resolucion-2674-del-22-de-julio-de-2013-.html>
- ❖ 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. Obtenido de <https://www.invima.gov.co/decretos-alimentos/decreto-no-60-18-ene-de-2002-pdf/detail.html>
- ❖ Norma Internacional ISO 19011 (2015). Definiciones - Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión
- ❖ Instituto Universitario Pascual Bravo, Proceso de Auditoria. Recuperado de <http://www.pascualbravo.edu.co/pdf/calidad/procesoauditoria.pdf>

7. ANEXOS

7.1.Resultados de Acta de Verificación del Plan HACCP

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP		Código: F65-PM02-IVC
			Versión: 1
			Fecha de emisión: 02/10/2009
	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	Organización empresarial		
1.7	Existe manual de cargos con requisitos y funciones para cada uno	X	En el departamento de producción se evidenció que no hay funciones definidas para el Jefe de control de calidad y Jefe de producción
	<i>Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)</i>		
2.-	Equipo HACCP		
2.2	Su conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa	X	El equipo HACCP no tiene representación del área de mantenimiento
	<i>Puntaje total (mínimo para aprobación: 12 puntos)</i>		

3.-	Buenas prácticas de manufactura (BPM)		
3.2	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto al personal, dotación, control de enfermedades, limpieza, hábitos higiénicos y capacitación del personal	X	Se tienen programas escritos sobre limpieza y desinfección y capacitación; pero se evidenció que no hay un cumplimiento a cabalidad de lo establecido en el manual de BPM en cuanto a limpieza y hábitos higiénicos del personal
	<i>Puntaje total (mínimo para aprobación: 16 puntos)</i>		
4.-	Programa de saneamiento y complementarios		
5.4	El programa de trazabilidad de materias primas y producto terminado se encuentra bien formulado y debidamente implementado	X	Se evidenció que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción, pero desde la materia prima hasta el producto terminado, pero

			no se encuentra debidamente formulado
	<i>Puntaje total(mínimo para aprobación: 6 puntos)</i>		
8.-	Identificación de puntos críticos de control (PCC)		
8.3	Están correctamente identificados los PCC	X	Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 5 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM
	<i>Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)</i>		
12	Registros		
12.12	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y	X	Se evidenció que no existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de

	desinfección, según el programa respectivo		limpieza y desinfección, según el programa respectivo
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 28 puntos)		