

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

Plan de auditoría para el programa de auditoría interna Plan HACCP de la empresa Lácteos  
Altagracia

PRESENTADO POR:  
Carolina Villa  
Claudia Lorena López  
Diana Milena Álvarez  
Erika Lorena Toro Jaramillo  
Juan Camilo Andrade

TUTORA  
Clemencia Álava Viteri

ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS EN TECNOLOGÍA E INGENIERÍA (ECBTI)  
INGENIERÍA DE ALIMENTOS  
DICIEMBRE 2019

**Nota aclaratoria**

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

## TABLA DE CONTENIDO

<b>0. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>1. OBJETIVO</b> .....	<b>5</b>
<b>2. ANTECEDENTES TEÓRICOS</b> .....	<b>6</b>
<b>2.1 SISTEMA HACCP</b> .....	<b>6</b>
<b>2.1.1 PRINCIPIOS HACCP</b> .....	<b>6</b>
<b>2.2 AUDITORÍA</b> .....	<b>6</b>
<b>2.3 DECRETO 60 DE 2002</b> .....	<b>6</b>
<b>2.4 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b> .....	<b>6</b>
<b>3. PLAN DE AUDITORIA</b> .....	<b>8</b>
<b>4. CONCLUSIONES</b> .....	<b>24</b>
<b>5. BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>25</b>

## 0. INTRODUCCIÓN

Actualmente en Colombia existe una normatividad que promueve en todas las empresas alimenticias la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP), se trata del decreto 060 de 2002, el cual se constituye en la base legal y punto de partida de gran parte, si no la mayoría, de los métodos o sistemas de inocuidad alimentaria que este tipo de fábricas emplean en el país.

Este sistema ha demostrado su importancia estratégica y procedimental para garantizar, especialmente a los consumidores, la calidad e inocuidad de los productos alimenticios; pero es clara la necesidad e importancia para el sistema y los actores de este (productor, consumidores, Estado, etc.) de realizar a la par acciones o actividades sistemáticas que permitan no sólo determinar la validez del sistema HACCP adoptado o en otras palabras es de suma importancia revisar factores claves como la documentación (plan) y su concordancia con la aplicación real del sistema, a la par que se busca verificar la efectividad del plan HACCP adoptado y ejecutado.

Para este trabajo se presenta un estudio de caso hipotético para la “Fabrica de Lácteos Altagracia”, donde de acuerdo a la información inicial suministrada se entrará a realizar, previa auditoria al sistema HACCP de Lácteos Altagracia, la formulación de un Plan de auditoría para cada uno de los hallazgos registrados en el programa de auditoría interna mediante el cual se espera verificar su cumplimiento y efectividad enfocado a fortalecer su sistema de gestión de calidad e inocuidad para mantener su nivel de competitividad y valor agregado en su marca.

## **1. OBJETIVOS**

### **1.1 Objetivo General**

Diseñar un plan de auditoría para la empresa láctea Altagracia para la evaluación y verificación de la eficacia del sistema HACCP, como herramienta para conservar la higiene y la inocuidad alimentaria de la empresa.

### **1.2 Objetivos específicos**

- Evaluar la efectividad del Plan HACCP, mediante la documentación requerida
- Identificar los hallazgos u observaciones, generando acciones correctivas que conlleven a un plan de mejoramiento continuo para el sistema de gestión
- Garantizar que el sistema HACCP siga cumpliendo a cabalidad con su objetivo principal, analizando que se cumplan sus principios y los indicadores establecidos por la empresa

## 2. ANTECEDENTES TEÓRICOS

### 2.1 SISTEMA HACCP

La implementación de un sistema HACCP, para la inocuidad alimentaria, es implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basada en garantizar dicha inocuidad, a partir de la aplicación de control a puntos críticos. El sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), parte desde el estudio de peligros potenciales durante toda la cadena productiva de los alimentos. El objetivo del sistema es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación alimentaria y garantizar la inocuidad.

En la implementación de un sistema HACCP, la organización debe tener en cuenta como primero:

- Formación del equipo HACCP con un grupo multidisciplinar liderado por un jefe de equipo que sea especialista en el sistema de productos, así como expertos que conozcan peligros y riesgos.
- Descripción del producto (composición, estructura, condiciones de tratamiento, envasado, almacenamiento, distribución, caducidad e instrucciones de uso).
- Identificación de su uso esperado, es decir, hay determinar la utilización a la que debe destinarse el producto por parte del consumidor final.
- Descripción del proceso y diseño del diagrama de flujo en el que se establezca el estudio HACCP
- Confirmación del diagrama de flujo de todas las etapas y corrección en caso de que fuera necesario

Según (ENVIRA, 2018), se debe implementar unos principios que rigen el sistema HACCP:

#### 2.1.1 PRINCIPIOS HACCP

- Principio 1. Relacionar cada uno de los peligros potenciales asociados a cada etapa del proceso hasta su consumo final. Analizar dichos peligros y determinar qué acciones se pueden llevar a cabo para control, reducción o eliminación.
- Principio 2. Determinar los Puntos Críticos de Control (PPC).
- Principio 3. Establecer los límites críticos para cada PPC. Puede darse la casualidad de que se establezca más de un límite crítico para una determinada fase.
- Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia para cada PPC. La información obtenida debe ser evaluada por una persona cualificada para la aplicación de medidas correctivas.
- Principio 5. Establecer medidas correctivas para los desvíos que se produzcan. Estas acciones deben asegurar que el PPC está bajo control.
- Principio 6. Establecer los procesos de verificación para comprobar que el sistema está trabajando correctamente con:
  - ✓ Examen del HACCP y de sus registros
  - ✓ Examen de desviaciones y del destino del producto
  - ✓ Operaciones para determinar si los PPC están bajo control
  - ✓ Validación de los límites críticos establecidos.
- Principio 7: Establecer registro y documentación apropiados.

Para verificar el correcto funcionamiento de un sistema HACCP, la organización debe establecer un programa o plan de auditorías, que sirvan como base para la verificación de la eficiencia del plan. Según la norma ISO 19011 se debe establecer un programa de auditoría que pueda incluir todas las auditorías que traten una o más normas de sistemas de gestión u otros requisitos, llevadas a cabo por separado o en combinación, dando lugar a una auditoría combinada.

## **2.2 AUDITORÍA**

La extensión de un programa de auditoría debe basarse en el tamaño y la naturaleza del auditado, así como en la naturaleza, funcionalidad, complejidad, tipo de riesgo y oportunidades, y el nivel de madurez de los sistemas de gestión que se deberán auditar.

La planificación de los programas de auditoría interna y, en algunos casos, los programas para auditar a los proveedores externos, pueden prepararse para contribuir a otros objetivos de la empresa. Las personas responsables de la gestión del programa de auditoría deben asegurarse de que se mantiene la integridad de la auditoría y que no se ejerce una influencia indebida sobre la auditoría.

El cliente de la auditoría debe asegurar que los objetivos del programa de auditoría se han establecido para dirigir la planificación y realización de auditorías y debería asegurarse de que el programa de auditoría se ha implantado eficazmente. El objetivo del programa de auditoría debe ser coherente con la dirección estratégica del cliente de la auditoría y servir de apoyo a la política y los objetivos del sistema de gestión. (ISOTOOLS, 2019)

La auditoría se basa en verificar el cumplimiento establecido en los requisitos del sistema de gestión, para el sistema HACCP, se da regido por el decreto 60 del 2002, además de dar cumplimiento a otros requisitos legales como la resolución 2674 del 2013, que rigen las BPM, requisitos pilares para la implementación del sistema HACCP, y de otros requisitos internos establecidos por la organización.

### **2.3 DECRETO 60 de 2002**

- Decreto 60 del 2002: este decreto tiene como objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP, como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.(SALUD, 2002)

### **2.4 RESOLUCIÓN 2674 de 2013**

- Resolución 2674 del 2013: la presente resolución tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. (INVIMA, 2013)

### 3. PLAN DE AUDITORIA

	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b> <b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP</b> <b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>Código:</b> SGC-HACCP-01
		<b>Versión:</b> 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la ubicación e implementación de un nuevo lavamanos antes de ingresar a la planta
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para las condiciones de higiene del personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	HACCP; Resolución 2674 de 2013
<b>Hallazgo</b>	Se tiene un programa de control de agua potable, se llevan registros diarios de control de PH y cloro residual para la toma de agua y para el único lavamanos que hay en el pasillo central de la zona de proceso que utilizan el personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega.

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	02-12-19	Apertura de la auditoría	Equipo gestión integral	Auditor líder	Acta de apertura
2	08:30	02-12-19	Organización empresarial -Verificar las líneas de autoridad definidas	Líder equipo HACCP	Auditor líder	- Perfil de cargos
3	09:30	02-12-19	Visita in situ a las áreas proceso	Líder equipo HACCP	Auditor líder	- Instalación de lavamanos
4	10:30	02-12-19	BPM –Verificar los avisos o advertencias al personal, sobre la necesidad de lavarse las manos	Líder equipo HACCP	Auditor acompañante	- Avisos

5	11:00	02-12-19	Programa de saneamiento y complementarios - Verificar las prácticas higiénicas y medidas de protección por parte del personal	Líder equipo HACCP	Auditor acompañante	- Capacitaciones sobre BPM, Planes de capacitaciones, cronogramas, manual BPM
6	12:00	02-12-19	Descanso	Equipo, Gestión Integral	Equipo Auditores	- N.A
7	14:00	02-12-19	Programa de saneamiento y complementarios - Verificar el suministro de agua potable para la planta (Cloro residual libre de 0.3 a 2.0 ppm)	Líder equipo HACCP	Auditor acompañante	- Registro control de agua potable, registro de PH y cloro residual
8	15:30	02-12-19	Verificar el plano general de la planta que señala claramente las diferentes áreas, secciones, equipos, instalaciones, flujo del proceso, etc.	Líder equipo HACCP	Auditor líder	- Plano general de la planta
9	16:30	02-12-19	Registros -Verificar que los registros están actualizados y se archivan en forma adecuada y organizada	Líder equipo HACCP	Auditor líder	- Registros
10	17:00	02-12-19	Reunión de cierre	Equipo gestión integral	Equipo de auditores	- Formato con los hallazgos y conclusiones de la auditoría

### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS	TECNOLOGICOS
<b>Viáticos:</b>  Transporte en buseta	<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal.

<b>Elaborado Por:</b>	Erika Toro	<b>Revisado por:</b>	Equipo Auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	02-12-19	<b>Fecha de Revisión:</b>	02-12-19

	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b> <b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP</b> <b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>Código:</b> SGC-HACCP-02
		<b>Versión:</b> 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la Conformidad a todos los requisitos Legales y reglamentarios, compromisos de cumplimiento, y requisitos propios de la organización para la aplicación del procedimiento de trazabilidad.
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para el análisis y estudio del programa de trazabilidad aplicado al producto final desde la compra de materia prima hasta la distribución final, para la línea de producción de la organización lácteos Altagracia.
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Se audita en base los requisitos de las normas que hacen parte del sistema integrado de Gestión, normas BPM, HACCP Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable
<b>Hallazgo</b>	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.

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	06-12-19	Apertura de la auditoria	Equipo de gestión integral, responsables interesados	Auditor líder/ auditores acompañante	- Presentación plan estudio un lote puntual producción - Acta auditoria
2	8:30	06-12-19	Verificación estructura del plan HACCP, conformación y gestión.	Equipo de gestión integral, responsables interesados	Auditor líder/ auditores acompañante	- Plan HACCP- Organigrama organizacional
3	9:00	06-12-19	Verificación conformación equipo de inocuidad y responsabilidades	Equipo de gestión integral, responsables interesados	Auditor líder/ auditores acompañante	- Acta de responsabilidades- Organigrama organizacional- Registro asistencia reuniones y capacitaciones.

4	9:15	06-12-19	Documentación plan HACCP -Implementación programa prerequisite de trazabilidad	Analista gestión integral	Auditor líder/ auditores acompañante	- Documentación programa de trazabilidad Observación aplicación a lote de producción
5	10:00	06-12-19	Departamento de mercadeo y compras -Estudio proveedores -Comunicación con proveedores -Compra de materia prima.	Administrador-analista mercadeo	Auditor líder	- Estudio de un proveedor específico. Comunicación externa
6	10:30	06-12-19	Suministros -Recibo de materia prima e insumos -Certificados y fichas de calidad -Despacho a producción	Supervisor suministros	Auditor acompañante	- Certificado calidad materias primas insumos, lote estudiado -Fecha de despacho a producción lote estudiado
7	11:30	02-12-19	Descanso	Equipo Gestión Integral, responsables interesados	Auditor líder/ auditores acompañante	N.A
8	13:00	06-12-19	Producción -Procedimiento producción. -Plan elaboración producto terminado -Registros control de proceso.	Supervisor-coordinador de producción	Auditor líder	- Registros control de proceso lote estudiado -Plan elaboración.

9	14:00	06-12-19	Control calidad -Liberación materias primas -Liberación insumos producto -Liberación producto terminado -Procedimientos -Certificado calidad - Ficha técnica producto terminado	Coordinador control calidad	Auditor acompañante	- Registro análisis materia prima liberada para producción -Liberación por programa establecido a producto terminado - Certificado calidad lote estudiado
10	16:00	06-12-19	Distribución y ventas -Ordenes despachos lotes -Registros recibidos/despachados - Clientes -Quejas y reclamos	Supervisor-Analista ventas	Auditor líder	- Factura con lote estudiado -Estudio cliente -Quejas y reclamos
11	17:00	06-12-19	Reunión de cierre	Equipo de gestión integral, responsables interesados	Auditor líder/ auditores acompañante	- Registros de hallazgos estudio de auditoria Conformidades - Observaciones- No conformidades

### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS	TECNOLOGICOS
<b>Viáticos:</b>  Transporte Equipo Auditor	<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal, Documentos de referencia, intranet, sitios web, programadores

<b>Elaborado Por:</b>	Carolina Villa Correa	<b>Revisado por:</b>	Equipo Auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	03-12-19	<b>Fecha de Revisión:</b>	03-12-19



**PLAN DE AUDITORIA INTERNA  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP  
LÁCTEOS ALTAGRACIA**

**Código:**  
SGC-HACCP-03

**Versión:** 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la implementación y efectividad del programa de capacitación al personal de la empresa y a los protocolos para la toma de medidas preventivas dentro de los procesos.
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para verificación de la documentación establecida dentro del plan HACCP y el programa de capacitaciones donde se evidencie la implementación de estos dentro de los procesos
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	HACCP; Resolución 2674 de 2013, decreto 60 del 2002
<b>Hallazgo</b>	El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas.

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	04-12-19	Apertura de la auditoría	Alta gerencia, líder equipo HACCP /jefe de calidad	Auditor líder	- Acta de apertura
2	8:30	04-12-19	Verificación de la documentación establecida donde se evidencien los procedimientos establecidos correspondientes a la prevención de peligros para cada etapa del proceso.	Jefe de calidad/Líder HACCP	Auditor líder	- Plan HACCP documentado. - Protocolos u/o procedimientos establecidos dentro del Plan. - Procedimiento de verificación al cumplimiento de cada proceso (Registros)

3	10:00	04-12-19	Verificación y revisión del programa de capacitaciones identificando todos los documentos soporte dentro de este	Jefe de calidad/Líder HACCP	Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programa de capacitaciones (Cronogramas, responsables).</li> <li>- Registros de capacitaciones al personal en los temas correspondientes.</li> </ul>
4	12:00	04-12-19	Descanso	Auditados responsables	Equipo auditor	N.A
5	1:00	04-12-19	Reunión de cierre e identificación de Hallazgos dentro de la auditoría	Equipo gestión integral	Equipo de auditores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato con los hallazgos, conclusiones de la auditoría y acta de cierre</li> </ul>

#### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS		TECNOLOGICOS	
<b>Viáticos:</b>  Transporte en buseta		<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal.	
<b>Elaborado Por:</b>	Diana Milena Álvarez	<b>Revisado por:</b>	Equipo auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	4-12-2019	<b>Fecha de Revisión:</b>	4-12-2019



**PLAN DE AUDITORIA INTERNA**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP**  
**LÁCTEOS ALTAGRACIA**

**Código:**  
SGC-HACCP-04

**Versión:** 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la conformidad y cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones en conformidad con el Decreto 60/2002
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para todas las áreas, equipos e instalaciones de la empresa Lácteos Altagracia
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Decreto 60/2002 HACCP; Resolución 2674 de 2013; Requisitos legales aplicables.
<b>Hallazgo</b>	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	06-12-19	Reunión de apertura para auditoría	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder equipo HACCP</li> <li>- Líder mantenimiento y metrología</li> <li>- Gerencia</li> </ul>	Auditor líder	Acta reunión de apertura
2	8:30	06-12-19	Verificar la conformidad del programa de mantenimiento preventivo para áreas, equipos e instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder de mantenimiento y metrología</li> <li>- Líder equipo HACCP</li> </ul>	Equipo auditor  Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programa y cronograma de mantenimiento preventivo</li> <li>- Registros de mantenimiento preventivo efectuados</li> </ul>
3	10:00	06-12-19	Evaluar el cronograma de mantenimiento preventivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder de mantenimiento y metrología</li> <li>-</li> </ul>	Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades planteadas que sean de carácter preventivo</li> <li>- Como se definieron tiempos estipulados para actividades.</li> </ul>

4	11:00	06-12-19	Verificar en planta de condiciones de locación y equipos	- Líder de mantenimiento y metrología	Auditor líder	- Verificación aleatoria de equipos en cuanto a funcionamiento adecuado.
5	12:30	06-12-19	Descanso	Auditados responsables	Equipo auditor	No Aplica
6	13:30	06-12-19	Verificar la conformidad del Plan HACCP	- Líder de mantenimiento y metrología - Líder Gestión Humana - Líder equipo HACCP	Equipo auditor Auditor líder	- Competencias del personal que participó en el diseño del plan
7	14:30	06-12-19	Verificar Plan de Capacitación	- Líder de Gestión Humana - Líder plan HACCP	Auditor líder	- Existencia de capacitación o sensibilización sobre mantenimiento preventivo - Evaluación efectividad de la capacitación
8	15:30	06-12-19	Verificar la compra y selección de proveedores de equipos, servicio de mantenimiento y metrología.	- Líder de mantenimiento y metrología - Líder de compras - Líder de equipo HACCP	Auditor líder Equipo auditor	- Especificaciones de servicios de mantenimiento y metrología - Resultados de evaluación de proveedores de equipos y servicios de mantenimiento y metrología.

9	16:30	06-12-19	Resultados de medición del proceso de mantenimiento y metrología	- Líder de mantenimiento y metrología	Auditor líder Equipo auditor	- Indicadores de gestión %cumplimiento de plan de mantenimiento preventivo % paradas de planta por falla de equipos
10	17:30	06-12-19	Reunión de cierre	- Líder equipo HACCP - Líder mantenimiento y metrología - Gerencia -	Auditor líder - equipo de auditores	- Formato con los hallazgos y conclusiones de la auditoría - Acta de reunión de cierre.

### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS	TECNOLOGICOS
<b>Viáticos:</b>  Transporte Equipo Auditor	<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal, Documentos de referencia, intranet, sitios web, programadores

<b>Elaborado Por:</b>	Claudia Lorena López	<b>Revisado por:</b>	Equipo Auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	03-12-19	<b>Fecha de Revisión:</b>	03-12-19

	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b> <b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP</b> <b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>Código:</b> SGC-HACCP-05
		<b>Versión:</b> 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la pertinencia de la conformación del equipo HACCP
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para la conformación del equipo encargado Sistema HACCP.
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Decreto 60/2002 HACCP; Resolución 2674 de 2013; Requisitos Legales Aplicables.
<b>Hallazgo</b>	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de queso; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	06-12-19	Reunión de apertura para auditoría	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder equipo HACCP</li> <li>- Gerencia</li> <li>- Líder gestión humana</li> </ul>	Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acta reunión de apertura</li> </ul>
2	08:30	06-12-19	Verificar liderazgo dentro de la organización	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alta dirección</li> <li>- Líder equipo HACCP</li> </ul>	Auditor líder Equipo auditor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organigrama</li> <li>- Perfil de cargos con responsabilidades y autoridades</li> </ul>
3	09:00	06-12-19	Verificar conformación la del equipo HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder equipo HACCP</li> <li>- Alta dirección</li> </ul>	Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acta de conformación equipo firmada</li> <li>- Evidencia difusión de rol de integrante equipo HACCP</li> <li>- Evaluación de conocimiento prueba técnica a los integrantes del equipo HACCP</li> </ul>
4	10:00	06-12-19	Verificar competencias las del equipo HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder equipo HACCP</li> <li>- Líder gestión humana</li> </ul>	Equipo auditor Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perfil de rol integrante equipo HACCP</li> <li>- Hojas de vida equipo HACCP (experiencia - estudios)</li> <li>- Resultado evaluación de competencias</li> <li>- Entrevista con integrantes durante la auditoria preguntas técnicas HACCP</li> </ul>

5	12:30	06-12-19	Verificar plan de formación y capacitación para el equipo HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder equipo HACCP</li> <li>- Líder gestión humana</li> </ul>	Auditor líder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de capacitación y formación</li> <li>- Cronograma de capacitación y formación</li> <li>- Listas de asistencia</li> </ul>
6	13:00	06-12-19	Descanso	Auditados responsables	Equipo auditor	No aplica
7	14:00	06-12-19	Determinar la efectividad de las capacitaciones y formaciones dadas al equipo HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder gestión humana</li> </ul>	Auditor líder Equipo auditor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Resultados de evaluación de las formaciones con preguntas relacionadas del plan HACCP</li> </ul>
8	15:30	06-12-19	Verificar la competencia del personal encargado de las capacitaciones y formaciones para el equipo HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder gestión humana</li> <li>- Líder equipo HACCP</li> </ul>	Auditor líder Equipo auditor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoja de vida de capacitadores, formadores</li> </ul>
9	17:30	06-12-19	Reunión de cierre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líder equipo HACCP</li> <li>- Líder gestión humana</li> <li>- Gerencia</li> </ul>	Auditor líder Equipo de auditores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato con los hallazgos y conclusiones de la auditoría</li> <li>- Acta de reunión de cierre.</li> </ul>

#### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS	TECNOLOGICOS
<b>Viáticos:</b>  Transporte Equipo Auditor	<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal, Documentos de referencia, intranet, sitios web, programadores.

<b>Elaborado Por:</b>	Claudia Lorena López	<b>Revisado por:</b>	Equipo Auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	03-12-19	<b>Fecha de Revisión:</b>	03-12-19



**PLAN DE AUDITORIA INTERNA  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP  
LÁCTEOS ALTAGRACIA**

**Código:**  
SGC-HACCP-06

**Versión:** 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar el cumplimiento de las reuniones con el fin de evidenciar la comunicación asertiva de las acciones correctivas y el cumplimiento de la resolución.
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para todo el personal involucrado en el sostenimiento del plan HACCP
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Decreto 60/2002 HACCP; Resolución 2674 de 2013; Requisitos Legales Aplicables.
<b>Hallazgo</b>	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	7-12-19	Apertura de Auditoria	Líder equipo HACCP - Gerencia - Líder de Gestión Humana	Auditor líder	- Acta de reunión de apertura
2	8:30	7-12-19	Verificar la gestión estratégica y los compromisos de la alta dirección	Alta dirección	Auditor líder- Equipo Auditor	- Marco estratégico, organigrama, compromisos
3	9:30	7-12-19	Verificación de cronogramas, actas de reuniones y asistencia de los integrantes del plan HACCP	Recursos humanos Gestión Integral	Equipo Auditor	- Cronogramas digitales o físicos
4	10:30	7-12-19	Verificación de la conformación del equipo HACCP	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana	Auditor líder- Equipo Auditor	- Acta de Conformación equipo HACCP. Evidencia de reuniones Difusión de Rol de Integrante equipo HACCP
5	11:30	7-12-19	Identificación de acciones correctivas y almacenamiento de las evidencias	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana	Auditor líder- Equipo Auditor	- Registros de acciones correctivas en formato identificados y codificados
6	12:00	7-12-19	Revisar la efectividad de las capacitaciones y formaciones dadas al equipo HACCP	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana	Auditor líder- Equipo Auditor	- Cronograma de reuniones, indicadores de cumplimiento, acta de asistencia

7	13:00	7-12-19	Almuerzo	Recursos Humanos	Equipo auditor-Auditados	N.A
8	14:00		Evaluar la eficiencia de las reuniones, para saber si están enfocadas a la prevención o corrección de los hallazgos	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana	Líder Auditor	- Acta de reuniones, contenido de las reuniones
9	15:30	7-12-19	Identificar los resultados de las acciones correctivas y su comunicación al equipo HACCP	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana	Líder auditor	- Formatos Codificados, correos corporativos informativos
10	16:30	7-12-19	Reunión de cierre	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana - Gerencia	Auditor Líder - Equipo de auditores	- Registros con los hallazgos y conclusiones de la auditoría - Acta de reunión de cierre.

#### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS	TECNOLOGICOS
<b>Viáticos:</b> Transporte equipo Auditor	<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal, Documentos de referencia, intranet, sitios web, programadores.

<b>Elaborado Por:</b>	Juan Camilo Andrade	<b>Revisado por:</b>	Equipo Auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	04-12-2019	<b>Fecha de Revisión:</b>	05-12-2019



**PLAN DE AUDITORIA INTERNA  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – PLAN HACCP  
LÁCTEOS ALTAGRACIA**

**Código:**  
SGC-HACCP-07

**Versión:** 001

<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la eficiencia del Artículo 6°. Contenido del Plan HACCP , numeral 7 Determinación de los PCC
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Aplica para toda la conformación del equipo HACCP
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Decreto 60/2002 HACCP; Resolución 2674 de 2013; Requisitos Legales Aplicables.
<b>Hallazgo</b>	Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM

ITEM	HORA	FECHA	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
1	8:00	8/12/2019	Apertura de auditoria	Líder HACCP Jefe de Calidad Gerencia	Auditor líder	- Acta de reunión de apertura
2	8:30	8/12/2019	Verificar la gestión estratégica y los compromisos de la alta dirección	Alta dirección	Auditor líder	- Marco estratégico, organigrama, compromisos
3	9:30	8/12/2019	Verificación de la conformación del equipo HACCP	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana	Auditor líder- Equipo Auditor	- Acta de Conformación equipo HACCP. Evidencia de reuniones Difusión de Rol de Integrante equipo HACCP
4	10:30	8/12/2019	Verificar el cumplimiento de los programas prerrequisitos para validar que los PCC están soportados en las BPM	Líder equipo HACCP- Aseguramiento de la calidad	Auditor líder	- Fichas técnicas documentadas, identificando codificación, versión y firmas de responsables
5	11:30	8/12/2019	Evaluar las especificaciones de las fichas técnicas de productos, para identificar si estás precisan que el consumidor potencial de productos Altagracia son restaurantes institucionales	Aseguramiento de la calidad	Auditor líder- Equipo Auditor	- Fichas técnicas
6	12:30	8/12/2019	Almuerzo	Recursos Humanos	Equipo auditor- Auditados	N.A

7	13:30	8/12/2019	Verificar el diagrama de flujo y descripción de los procesos (quesos, frescos, bebidas fermentadas (yogurt y kumis), arequipe y crema de leche)	Líder equipo HACCP- Aseguramiento de la calidad	Auditor líder- Equipo Auditor	- Diagrama de flujo documentado y en situ
8	14:30	8/12/2019	Revisar el árbol de decisiones para identificar los PCC O PPRO, para cada línea de producción	Líder equipo HACCP	Auditor líder	- Resultados de Evaluación del estudio del árbol de decisiones
9	15:00	8/12/2019	Revisar los registros HACCP del	Líder equipo HACCP- aseguramiento de la calidad	Auditor líder	- Formatos y registros de control de procesos, tendencias, plan de procesos
9	15:30	8/12/2019	Verificar la descripción de los límites críticos	Líder equipo HACCP	Auditor líder	- Documentación asociada en el diagrama de flujo identificando los PCC, árbol de decisiones, formatos de control de procesos
10	16:30	8/12/2019	Reunión de cierre	Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana - Gerencia	Auditor Líder - Equipo de auditores	- Formato con los hallazgos y conclusiones de la auditoría - Acta de reunión de cierre.

#### RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA AUDITORIA

FINANCIEROS	TECNOLOGICOS
<b>Viáticos:</b>  Transporte equipo Auditor	<b>Computadores:</b> Elementos de papelería (Lapiceros, hojas, cuadernos) listas de verificación, elementos de protección personal, Documentos de referencia, intranet, sitios web, programadores.

<b>Elaborado Por:</b>	Juan Camilo Andrade	<b>Revisado por:</b>	Equipo Auditor
<b>Fecha de Elaboración:</b>	05-12-2019	<b>Fecha de Revisión:</b>	05-12-2019

#### 4. CONCLUSIONES

- Desarrollar un control frente a la implementación del Sistema HACCP por medio de auditorías internas, se establece como una herramienta que permite identificar aspectos a mejorar y a su vez verificar la implementación de acciones frente a dichos hallazgos identificados con lo cual se establece una cultura de mejora continua y se avanza en el porcentaje de implementación de un Sistema HACCP.
- Generar un control documental correcto, constituye una gran base para la sustentación del sistema HACCP, su evaluación debe representar la eficacia y cumplimiento del objetivo principal, el cual corresponde al control de los peligros a los cuales están expuestos los alimentos fabricados, su implementación y revisión debe ser detallada y comprendida, de modo que sea clara la funcionalidad de cada uno de los documentos establecidos para el sistema HACCP y por ende sea controlada, diligenciada y conservada de forma correcta.
- HACCP es un sistema que para su correcto funcionamiento se requiere como punto clave personal capacitado. La toma de conciencia de los colaboradores en la operación es fundamental, también como de las personas encargadas del mantenimiento preventivo y correctivo, la provisión de insumos y la salida de productos (cosa que podemos observar en los hallazgos encontrados). Cada miembro debe tener claridad de la importancia que tiene su cargo en la producción y en la prevención. Así como, es vital que en cada uno de los vínculos de la cadena alimentaria, los colaboradores estén apersonados en el objetivo de la producción inocua, desde la producción primaria.
- La implementación de HACCP correctamente trae consigo una serie de beneficios, entre ellos la garantía de productos inocuos, reducción de costos por daños. Entre otros la credibilidad desde el punto de vista comercial de lácteos Altagracia y una mejor posición en el mercado. La implementación y fruncimiento correcto de HACCP trae consigo el poder dar respuesta oportuna a los cambios en las necesidades de consumo, siendo el caso de poder involucranos en un ciclo de mejora continua que nos dará un mejor posicionamiento como empresa.

## 5. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- INVIMA. (2013). Resolución 2674 del 2013. Obtenido de <https://paginaweb.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html>
- Ministerio de salud. (2002). Decreto 60 de 2002. Obtenido de <https://paginaweb.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html>
- ISOTOOLS. (2019). ISO 19011: objetivos de un plan de auditoria obtenido de <https://www.isotools.org/2019/02/20/iso-19011-objetivos-de-un-plan-de-auditoria/>
- ENVIRA. (2018). Que es el sistema HACCP. Obtenido de <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>