

Diplomado de Profundización, Diseño de plan de auditoria interna en el sector  
alimentario para optar el título de ingeniero de alimentos

PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA PLAN  
HACCP DE LA COMPAÑÍA LACTEOS ALTAGRACIA.

PRESENTADO POR:

Laura Andrea Barrera Espinosa  
Melquicedec Gutiérrez Rodríguez.  
Norman Rodrigo Abril Robles  
Valeria Daniela Silva Porras

Universidad nacional abierta y a distancia – Unad  
Escuela de ciencias básicas, tecnología e ingeniería -ecbti  
Programa de ingeniería de alimentos  
Bogotá

2019

**Nota aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde 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>INTRODUCCION</b> .....	4
<b>1. OBJETIVOS</b> .....	5
1.1 <i>OBJETIVO GENERAL</i> .....	5
1.2 <i>OBJETIVOS ESPECIFICOS</i> .....	5
<b>2. CONTENIDO</b> .....	6
3. ANTECEDENTES TEORICOS .....	7
4. PLAN DE AUDITORIA .....	8
4.1 TABLA 1. PLAN DE AUDITORIA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM .....	9
4.2 TABLA 2. PLAN DE AUDITORIA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	15
4.3 TABLA 3. PLAN DE AUDITORIA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL .....	21
4.4 TABLA 4. PLAN DE AUDITORIA EQUIPO HACCP.....	26
4.5 TABLA 5. PLAN DE AUDITORIA IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.....	30
4.6 TABLA 6. PLAN DE AUDITORIA ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS.....	35
4.7 TABLA 7. PLAN DE AUDITORIA REGISTROS .....	38
<b>5. CONCLUSIONES</b> .....	42
<b>6. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS</b> .....	43
<b>7. ANEXOS</b> .....	43

## INTRODUCCION

La auditoría es un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar si ciertas actividades o procesos cumplen con los objetivos planificados. Las auditorías a los sistemas de gestión nos permiten evaluar las fortalezas y debilidades actuales con las que cuenta el sistema de gestión evaluado, nos permiten detectar las diferentes oportunidades para la mejora continua, el compromiso del recurso humano, validar el uso eficaz y eficiente de los diferentes recursos, evaluar las relaciones con las diferentes partes interesadas, así como también realizar un adecuado seguimiento de la eficacia de las diferentes acciones correctivas, preventivas y de mejora implementadas con el fin de mejorar los sistemas de gestión.

En el presente documento se describe un plan de auditoría para el programa de auditoría interna plan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) de la compañía LÁCTEOS ALTAGRACIA, en donde se identificó la necesidad de establecer acciones correctivas y oportunidades de mejora para los diferentes hallazgos identificados como no favorables durante la validación de su plan HACCP, dicho esquema fue diseñado por los participantes del curso, en el cual se plasma de manera objetiva los conceptos, metodología y saberes adquiridos a lo largo del curso de Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente Para el sector Alimentario.

## **OBJETIVOS**

### ***OBJETIVO GENERAL***

Proponer un plan de auditoría interna basado en la Norma ISO 19011:2018 para la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa de la organización LÁCTEOS ALTAGRACIA dando cumplimiento al sistema de gestión de calidad e inocuidad e implementación del plan HACCP.

### ***OBJETIVOS ESPECIFICOS***

- Desarrollar un plan de auditoría para cada una de las no conformidades evidenciadas en la verificación del plan HACCP.
- Establecer criterios de verificación para cada una de las no conformidades basados en la normatividad nacional aplicable y vigente. (Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002).
- Fortalecer el programa de auditoría interna para ser empleado como insumo en la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad de la organización Lácteos Altagracia.

## CONTENIDO

### MARCO TEÓRICO

#### HACCP

El sistema HACCP (Hazard Análisis and Critical Control Points) conocido como Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control, es un sistema relacionado específicamente con la producción de alimentos inocuos, basado en unas etapas propias e inherentes al procesamiento industrial de alimentos, aplicado en toda la cadena productiva, iniciando desde la producción primaria hasta el consumidor final. (OPS, 2019)

El suceso que dio origen al sistema HACCP está asociado al doctor William Edwards Deming, quien, con sus teorías de gerencia de calidad, en los años alrededor de 1950 desarrolló junto a otros profesionales, el sistema de gerencia de la calidad total (Total Quality Management- TQM), con la finalidad de implementar un sistema que lograra la fabricación y mejora de la calidad con una importante reducción de costo, siendo utilizado inicialmente en los productos japoneses. (OPS, 2019)

Años más tarde, sucede el acontecimiento principal que da nacimiento al concepto de HACCP, ya que, en la década de 1960, la compañía Pillsbury, en conjunto con el ejército de los Estados Unidos y la NASA (Administración Espacial y de la Aeronáutica) desarrollaron un programa exclusivo para la producción de alimentos inocuos para el personal que participaba del programa espacial americano en pro de garantizar la salud de los astronautas buscando minimizar las pruebas de calidad posteriores a su producción, controlando cada etapa del proceso. (OPS, 2019)

Es así como en 1971 la Pillsbury Company presentó el sistema HACCP en una conferencia sobre inocuidad de alimentos en los Estados Unidos y posteriormente este sistema sirvió de base para que la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) estableciera una normatividad de tipo legal para la producción de alimentos enlatados de baja acidez. (OPS, 2019)

#### BPM

Las buenas prácticas de manufactura surgen como respuesta ante hechos graves sucedidos por la falta de inocuidad en los alimentos o medicamentos; los primeros antecedentes datan del año 1906 en Estados Unidos relacionado con un libro llamado, La Jungla, escrita por el periodista y novelista estadounidense Upton Sinclair; como producto de una investigación de incógnito que realizó durante siete semanas en las plantas de tratamiento de carnes en Chicago, la cual era una novela que describía las dificultades de vida y la explotación de los inmigrantes a Estados Unidos en la ciudad de Chicago y ciudades industrializadas similares, dejando al descubierto las condiciones insalubres en la industria cárnica a principios de siglo XX, lo cual generó gran polémica en aquella época. (Almario, 2015) y (Alvarado, 2019)

Norma ISO 19011:2018

Capítulo 3.4 Se entiende como programa de auditoría al conjunto de auditorías que serán programadas durante un periodo de tiempo determinado y dirigidas a un propósito en específico. El propósito del programa es evaluar un área o proceso en específico, la cual será el punto de partida para la creación del plan de auditoría.

Capítulo 3.6 Se entiende como plan de auditoría a la descripción de las actividades y los detalles acordados de una auditoría, para llevar a cabo un plan de auditoría se deben tener en cuenta los objetivos, el alcance, los criterios, recursos y métodos con los que se desarrollará el plan de auditoría, el propósito de esta es contar con el paso a paso del programa de auditoría para ser implementado sobre el área o proceso establecido.

*Norma NTC ISO 19011:2018. (s, f). Liderazgo y gestión. [Portal web]*

La ISO 19011:2018 permite tener una orientación y concepto más claro frente a cómo llevar a cabo un proceso de auditoría en sistemas de gestión para una organización, en ella se encuentran los parámetros a tener en cuenta para el criterio de evaluación de competencias del personal que hace parte de la auditoría. Esta norma es aplicable a toda organización la cual desea llevar a cabo auditorías tanto internas como externas para sus sistemas de gestión. (Sotelo, 2016)

LACTEOS ALTAGRACIA

Lácteos Altagracia se dedica a la producción de derivados lácteos. En ese sentido, son varias las líneas de producción que maneja la compañía como quesos, frescos, bebidas fermentadas (yogurt y kumis), arequipe y crema de leche. En el mercado de quesos frescos, Lácteos Altagracia, se ha ido posicionando en el mercado con el queso campesino prensado bajo en grasa; especialmente en su canal de ventas institucionales, entregando su producto a reconocidas cadenas de restaurante, lo que ha llevado a la compañía a aunar esfuerzos para que su sistema de gestión de calidad e inocuidad se vea cada vez más fortalecido y pueda mantener su nivel de competitividad y valor agregado en su marca. Es así como Lácteos Altagracia ha tratado de cumplir con la normatividad vigente de manera que le permita comercializar sus productos sin inconvenientes y, además, mantenerse en el mercado con un calificativo de seguridad y confianza para sus clientes. Por tanto, en cuanto a sanidad e inocuidad, ha avanzado en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y en el tema relacionado con el sistema HACCP, lo ha enfatizado para su línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa incorporando, además, mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoría interna que le permitan trabajar dentro del ciclo de calidad de PHVA: Planear – Hacer – Verificar y Actuar.


Dentro de ese contexto se tiene que se ha realizado al interior de la compañía una verificación del Plan HACCP utilizando como modelo de referencia el formato de verificación de condiciones que tiene el organismo de control en Colombia. Los resultados

de esa verificación se presentan en el Anexo 1; los cuales muestran que es necesario realizar un seguimiento en aquellos aspectos en los cuales no fue bien evaluado para que los responsables de estos atiendan una posterior auditoría. (UNAD, 2019)



**PLAN DE AUDITORIA**

**TABLA 1. PLAN DE AUDITORIA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM**

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SGI – HACCP
		<b>VERSIÓN:</b> 01
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 2/10/2019
<b>PROCESO</b>	<b>1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	
<b>OBJETIVO</b>	Verificar las estaciones para el lavado de manos en las áreas de proceso, empaque, control de calidad y bodega de la empresa Lácteos Altagracia, evidenciar que estas cuenten con un sistema de accionamiento no manual, con abastecimiento de agua potable, jabón de manos y secador de manos, también, con sistema de accionamiento no manual u otro sistema que garantice el secado de manos.	
<b>ALCANCE</b>	Revisión del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, capítulo I, artículo 6, numeral 6, subnumeral 6.3 en las áreas de proceso, empaque, control de calidad y bodega en la empresa Lácteos Altagracia, dedicada a la producción de derivados lácteos mediante una auditoría interna en la fecha 17 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS</b>	Resolución 2674 de 2013, capítulo I, artículo 6, numeral 6, subnumeral 6.3, que establece “ <i>Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.</i> ” (INVIMA, 1997))	
<b>ITEM O ASPECTO EVALUADO</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.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Realizar una reunión de apertura donde se presentará el equipo de auditores, establecer los lineamientos y metodología del desarrollo de la auditoría, revisión documental y validaciones de programas de BPM, limpieza y desinfección, plan de muestreo y resultados enfocados en manipulador en caso de obtener algún	

	resultado fuera de especificación revisión de los planes de acción y correcciones, verificar el plano de la planta con flujos de proceso, posterior a ello verificar en campo los sitios de proceso, empaque control de calidad y bodega a fin de revisar que las instalaciones de lavado de manos cumplan con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, posteriormente se retroalimentación de hallazgos y se procede a hacer una reunión de cierre.
<b>AUDITADO</b>	Departamento de Calidad y Mantenimiento de la empresa Lácteos Altagracia
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles
<b>FECHA Y DURACIÓN</b>	17 de diciembre de 2019. 5 horas

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	17 de diciembre de 2019	7:00	Acta de auditoría, formatos de plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Valeria Silva	Oficina de Gerencia


Presentación del equipo auditor	17 de diciembre de 2019	7:10	- Acta de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Laura Barrera  Melquicedec Gutiérrez  Norman Abril  Valeria Silva	Oficina de Gerencia
Socialización de metodología	17 de diciembre de 2019	7:30	- Presentación del plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Valeria Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina de Gerencia
Revisión de programa de BPM, saneamiento básico limpieza y desinfección, plan de muestreo	17 de diciembre de 2019	8:00	- Programa de BPM donde especifique las buenas prácticas que deben tener los manipuladores de alimentos incluyendo el adecuado lavado de manos y las condiciones de las	Jefe de mantenimiento  Supervisor de área	Laura Barrera  Melquicedec Gutiérrez	Oficina de calidad

			<p>instalaciones sanitarias.</p> <p>-Programa de L&amp;D que especifique frecuencia de lavado de manos de los manipuladores y procedimiento para el desarrollo con las respectivas validaciones.</p> <p>-Plan de muestreo microbiológico con los resultados especialmente para manipuladores y verificar la aceptabilidad de los resultados o posibles desviaciones y sus planes de acción y correcciones en caso de aplicar.</p> <p>-Formato de hallazgos</p> <p>-Fotos de soporte.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

Revisión de los planos de la organización enfocada en la planta de producción.	17 de diciembre de 2019	9:00	-Planos de las áreas de producción con identificación de flujos de proceso para revisar posibles contraflujos.  -Formato de hallazgos  -Fotos de soporte.	Jefe de mantenimiento  Supervisor de área	Laura Barrera  Melquicedec Gutiérrez	Instalaciones de la empresa
Visita en campo a las instalaciones de empaque y proceso	17 de diciembre de 2019	9:30	-Revisión del flujo de personal y flujo de proceso, -Formato de hallazgos  -Fotos de soporte.	Jefe de mantenimiento  Supervisor de área	Norman Abril  Valeria Silva	Instalaciones de la empresa
Receso	17 de diciembre de 2019	10:00	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Visita en campo a las instalaciones de control de calidad y bodega	17 de diciembre de 2019	10:30	-Revisión del flujo de persona y flujo de proceso	Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Valeria Silva  Laura Barrera	Instalaciones de la empresa

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato de hallazgos</li> <li>- Fotos de soporte.</li> </ul>		Melquicedec Gutiérrez	
Retroalimentación de hallazgos	17 de diciembre de 2019	11:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato de hallazgos, fotos de soporte</li> </ul>	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Laura Barrera  Melquicedec Gutiérrez  Norman Abril  Valeria Silva	Oficina de Gerencia
Reunión de cierre	17 de diciembre de 2019	11:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicación de hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora</li> </ul>	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Laura Barrera  Melquicedec Gutiérrez  Norman Abril  Valeria Silva	Oficina de Gerencia

**TABLA 2. PLAN DE AUDITORIA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SGI – HACCP
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>VERSIÓN:</b> 01
<b>PROCESO</b>	<b>2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	
<b>OBJETIVO</b>	Verificar el sistema de trazabilidad junto con el aseguramiento y descripción de los productos revisando la efectividad del sistema de trazabilidad, fichas técnicas, formulaciones y estandarización del producto queso fresco prensado bajo en grasa fabricado por la organización Lácteos Altagracia mediante la revisión documental y registros como evidencias y soportes bajo el marco normativo del Decreto 60 de 2002	
<b>ALCANCE</b>	Aplica para la <b>descripción del producto</b> de la línea de queso fresco prensado bajo en grasa de la empresa lácteos Altagracia, en donde se analizarán los soportes como fichas técnicas, sistema de trazabilidad, formulación y pesaje de materias primas y demás, en donde se procederá a realizar la respectiva auditoria interna en la fecha 17 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002, Artículo 5°. Prerrequisitos del Plan Haccp. Literal <i>h</i> “... <i>h</i> ) Trazabilidad de materias primas y producto terminado.” y Artículo 6°. Contenido del Plan Haccp. <i>Subnumeral 3</i> “... 3. Descripción de cada producto alimenticio procesado en la fábrica, en los siguientes términos: <i>Ficha Técnica</i> ” (Ministerio de Salud, 2002).	
<b>ITEM O ASPECTO EVALUADO</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.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realizará reunión de apertura presentando al equipo de auditores y estableciendo los parámetros a seguir para la auditoría, acto seguido se hará la respectiva revisión documental del Plan HACCP, se procederá a revisar el desarrollo del producto y su respectiva ficha técnica, posterior a ello se hará una revisión documental del programa de trazabilidad y sus formatos anexo, se procederá con la revisión in situ del	

	programa de trazabilidad, homologación de ficha técnica del producto en cada una de las etapas de proceso mediante registros o soportes según la frecuencia de diligenciamiento o control establecido en el programa de trazabilidad, luego se retroalimenta sobre los hallazgos y se concluirá con una reunión de cierre.
<b>AUDITADO</b>	Departamento de Calidad, Mantenimiento y equipo HACCP de la empresa Lácteos Altagracia
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles
<b>FECHA Y DURACIÓN</b>	17 de diciembre de 2019, 3 horas 30 minutos

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	17 de diciembre de 2019	1:00	- Acta de auditoría, formatos de plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Valeria silva	Oficina de gerencia
Presentación del equipo auditor	17 de diciembre de 2019	1:10	- Acta de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia




				de mantenimiento Jefe de calidad		
Socialización de metodología para el desarrollo de la auditoría	17 de diciembre de 2019	1: 30	- Presentación del plan de auditoría	Alta gerencia Líder equipo HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia
Lectura del plan HACCP	17 de diciembre de 2019	2:00	- Plan HACCP, Formato de hallazgos, Plan HACCP	Líder HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de Calidad
Revisión de desarrollo del producto y ficha técnica del producto y diagrama de proceso con variables a controlar durante la elaboración	17 de diciembre de 2019	2:30	- Descripción del proceso de desarrollo del producto por el área de calidad o desarrollo de la organización.  - Ficha técnica del producto terminado y materias primas relacionadas con el producto, que incluya	Jefe de mantenimiento Jefe de calidad Líder HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de Calidad

			<p>composición, características físicas y químicas, tratamientos aplicados, envasado, vida útil, condiciones de almacenamiento y distribución.</p> <p>- Diagrama de proceso de la elaboración del producto con variables a controlar durante la elaboración</p> <p>- Formato de hallazgos</p>			
Receso	17 de diciembre de 2019	3:15	- Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Revisión documental del programa de trazabilidad, y formatos asociados	17 de diciembre de 2019	3:45	- Programa de trazabilidad demostrando los diferentes componentes y los mecanismos para realizar la trazabilidad así como sus formatos asociados a cada etapa	Jefe de calidad Líder HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de Calidad

			y frecuencia de diligenciamiento.			
Revisión y validación in situ del proceso de trazabilidad en recibo, almacenamiento, dosificación, proceso, empaque y distribución	17 de diciembre de 2019	4:15	<p>- Verificación y revisión de registros de trazabilidad en las diferentes etapas de proceso como: de aceptación de materias primas e insumos, control de almacenamiento, homologación de formulación según ficha técnica del producto, control de producción y variables, empaque y distribución.</p> <p>- Formato de hallazgos.</p> <p>- Fotos de soporte.</p>	<p>Jefe de mantenimiento</p> <p>Jefe de calidad</p> <p>Líder HACCP</p>	<p>Norman Abril</p> <p>Melquicedec Gutiérrez</p>	Área dosificación
Retroalimentación de hallazgos	17 de diciembre de 2019	6:00	<p>- Formato de hallazgos, fotos de soporte</p>	<p>Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento</p>	<p>Norman Abril</p> <p>Melquicedec Gutiérrez</p>	Oficina de gerencia

				Jefe de calidad		
Reunión de cierre	17 de diciembre de 2019	6:30	- Comunicación de Hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento  Jefe de calidad	Laura Barrera  Melquicedec Gutiérrez  Norman Abril  Valeria Silva	Oficina de gerencia

**TABLA 3. PLAN DE AUDITORIA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SGI – HACCP
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 2/10/2019
<b>PROCESO</b>	<b>3. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b>	
<b>OBJETIVO</b>	Determinar la manera en la que la organización implementa, mantiene y lleva la mejora de su sistema HACCP. Para ello se tendrá en cuenta lo establecido en la norma ISO 9001:2015 y en el Decreto 60 de 2002.	
<b>ALCANCE</b>	Aplica para el proceso de <b>organización empresarial</b> de la empresa lácteos Altagracia, en donde se analizará el cumplimiento y soporte de manuales, requisitos y demás documentación relacionada sobre las actividades y funciones de los colaboradores de esta, en donde se procederá a realizar la respectiva auditoría interna en la fecha 18 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS</b>	Plan HACCP basado en el numeral 7, Subnumeral 7.2 literal a y b de la norma ISO 22000:2018 la cual menciona lo siguiente “...a) <i>determinar las competencias necesarias (véase el numeral 3.4) de las personas, incluidos los prestadores externos que realizan trabajos bajo su control que afectan a su desempeño en materia de inocuidad de los alimentos y la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; b) asegurarse de que estas personas, incluido el equipo de inocuidad de los alimentos y los responsables de la operación del plan de control de peligros, sean competentes sobre la base de una educación, formación o experiencia apropiada</i> ” Decreto 60 de 2002, Artículo 5°. Prerrequisitos del Plan Haccp. Literal b “...b) <i>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</i> ” (Ministerio de Salud, 2002).	
<b>ITEM O ASPECTO EVALUADO</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.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realiza la respectiva reunión de apertura para dar inicio a la auditoría, para ello se tiene en cuenta el equipo HACCP el cual será el auditado, se indica cómo se llevará a cabo el procedimiento de auditoría interna. Se observa la información suministrada por los auditados, se toma nota sobre las observaciones	

	determinadas en el trayecto de la auditoría, se dispone de un espacio para el desarrollo de la realimentación posterior a la revisión de la información, se socializa acerca de las no conformidades, se determinan las conclusiones y se procede a dar fin a la reunión y cumplir así el respectivo cierre.
<b>AUDITADO</b>	Equipo HACCP de la organización, RRHH y formación organizacional de la organización Lácteos Altagracia
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles
<b>FECHA Y DURACIÓN</b>	18 de diciembre de 2019, 5 horas

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	18 de diciembre de 2019	7:00	- Acta de auditoría, formatos de plan de auditoría	Alta gerencia, Líder equipo HACCP	Valeria Silva	Oficina de gerencia
Presentación del equipo auditor	18 de diciembre de 2019	7:10	- Acta de auditoría	Alta gerencia, Líder equipo HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia


Socialización de metodología para el desarrollo de la auditoría	18 de diciembre de 2019	7: 30	- Presentación del plan de auditoría	Alta gerencia Líder equipo HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia
Organigrama de la empresa	18 de diciembre de 2019	8:00	- Verificar la estructura del organigrama de la organización. - Formato de hallazgos. - Fotos de soporte.	Alta gerencia	Norman Abril	Oficina gerencia
Selección del personal	18 de diciembre de 2019	8:30	-Documentación del personal. -Manual de pruebas psicotécnicas para ingreso. -Manual de procedimiento de selección del personal. -Formato de hallazgos.	Recursos Humanos	Norman Abril	Oficina RRHH

			-Fotos de soporte.			
Competencias y funciones del personal	18 de diciembre de 2019	9:00	-Manual del empleado. -Cronograma con cargo y funciones. -Acta de entrega de puesto. -Formato de hallazgos. -Fotos de soporte.	Recursos Humanos	Melquicedec Gutiérrez	Oficina RRHH
Receso	18 de diciembre de 2019	9:30	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Plan de capacitación	18 de diciembre de 2019	10:00	-Informes de desempeño. -Actas o evidencias de capacitación. -Programa de capacitación con temas,	Área de formación organizacional	Melquicedec Gutiérrez	Oficina de Formación



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación de conceptos.</li> <li>-Planilla de asistencia del personal</li> <li>-Formato de hallazgos.</li> <li>-Fotos de soporte.</li> </ul>			
Retroalimentación de hallazgos	18 de diciembre de 2019	10:30	<p>Lista de verificación.</p> <p>Acta de participación.</p>	Alta gerencia, Líder equipo HACCP	Norman Abril Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia
Reunión de cierre	18 de diciembre de 2019	11:30	Comunicación de Hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora	Alta gerencia, Líder equipo HACCP	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia

TABLA 4. PLAN DE AUDITORIA EQUIPO HACCP


	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SGI – HACCP
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 2/10/2019
<b>PROCESO</b>	<b>4. EQUIPO HACCP</b>	
<b>OBJETIVO</b>	Verificar la implementación y ejecución del plan HACCP corroborando la periodicidad de las reuniones del equipo que conforma el plan HACCP de la organización Lácteos Altagracia con apoyo de los registros de las reuniones realizadas y su respectivo cronograma de actividades.	
<b>ALCANCE</b>	Revisión del proceso documental efectivo del <b>equipo HACCP</b> donde se corroborará el cumplimiento de las reuniones mediante las respectivas actas a la organización Lácteos Altagracia según lo establecido en el Decreto 60 de 2002, mediante una auditoría interna en la fecha 18 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002, artículo 4, numeral 6, que trata sobre el principio 6 “ <i>Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo HACCP.</i> ” (Ministerio de Salud, 2002)	
<b>ITEM O ASPECTO EVALUADO</b>	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Se realizará reunión de apertura presentando al equipo de auditores y estableciendo los parámetros a seguir para la auditoría, posterior a ello se hará la lectura del plan HACCP, luego se procederá a revisar el cronograma de reuniones del equipo HACCP.</p> <p>Se verificará las actas de reuniones del equipo HACCP para finalmente retroalimentar sobre los hallazgos y poder concluir la reunión de cierre.</p>	
<b>AUDITADO</b>	Equipo HACCP de la empresa Lácteos Altagracia	
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles	
<b>FECHA Y DURACIÓN</b>	18 de diciembre de 2019, 4 horas, 30 minutos.	

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	18 de diciembre de 2019	1:00	Acta de auditoría. Formatos de plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP	Valeria Silva	Oficina de gerencia
Presentación del equipo auditor	18 de diciembre de 2019	1:10	Acta de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia
Socialización de metodología para el desarrollo de la auditoría	18 de diciembre de 2019	1:30	-Acta de auditoría -Plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia

Lectura del plan HACCP	18 de diciembre de 2019	2:00	-Plan HACCP y sus anexos -Formato de hallazgos. -Fotos de soporte.	Líder HACCP	Valeria Silva Norman Abril	Oficina de Calidad
Verificación del cronograma de reuniones del equipo HACCP	18 de diciembre de 2019	2:30	-Plan HACCP y Cronograma de reuniones. -Formato de hallazgos. -Fotos de soporte.	Líder HACCP	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez	Oficina de Calidad
Receso	18 de diciembre de 2019	3:00	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Revisión de las actas de reunión del equipo HACCP	18 de diciembre de 2019	3:30	-Formato de hallazgos. -Plan HACCP. -Actas de reuniones según el cronograma con asistentes, temas, tareas a ejecutar, tiempos,	Líder HACCP	Valeria Silva Norman Abril	Oficina de Calidad

			observaciones y firmas correspondientes			
Retroalimentación de hallazgos	18 de diciembre de 2019	4:30	-Formato de hallazgos -Planilla de asistencia	Alta dirección, Equipo HACCP	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia
Reunión de cierre	18 de diciembre de 2019	5:00	Comunicación de Hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora	Alta dirección, Equipo HACCP	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia

**TABLA 5. PLAN DE AUDITORIA IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – PCC.**

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SGI – HACCP
		<b>VERSIÓN:</b> 01
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 2/10/2019
<b>PROCESO A AUDITAR:</b>	<b>5. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – PCC</b>	
<b>OBJETIVO:</b>	Validar la aplicación y cumplimiento de los principios del plan HACCP con el fin de prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable los peligros relacionados con la seguridad e inocuidad de los alimentos mediante la identificación de los PCC y sus respectivos controles, buscando así dar cumplimiento a lo establecido en la norma ISO 22000:2018.	
<b>ALCANCE:</b>	Revisión del proceso documental de <b>identificación de puntos críticos de control PCC de la</b> organización Lácteos Altagracia según lo establecido en el Decreto 60 de 2002, mediante una auditoría interna en la fecha 20 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA:</b>	Revisión del proceso documental de identificación de puntos críticos de control PCC de la organización Lácteos Altagracia según lo establecido en la Norma ISO 22000:2018, mediante una auditoría interna en la fecha 20 de diciembre de 2019.	
<b>ÍTEM O ASPECTO EVALUADO:</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	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Se realizará reunión de apertura presentando al equipo de auditores y estableciendo parámetros a seguir para la auditoria, acto seguido se valida el cumplimiento en el establecimiento e identificación, monitoreo e implementación de acciones correctivas cuando los sistemas de vigilancia indican que un determinado PCC no está controlado, para lo cual se revisara - árbol de decisiones utilizados para el establecimiento de los PCC, - los límites críticos de cada PCC y su validación, - manuales de procedimiento de vigilancia y control de los PCC, - procedimientos de análisis de los datos obtenidos de la vigilancia y control, - registros y documentos diligenciados relacionados con la vigilancia de los PCC, - manual de medidas correctivas específicas para cada PCC del plan HACCP, - procedimientos de identificación, eliminación y documentación del producto afectado, - los procedimientos y frecuencias de comprobación de que los sistemas de vigilancia para los PCC estando funcionando correctamente, posteriormente se retroalimentación de hallazgos y se procede a hacer una reunión de cierre	

<b>AUDITADO:</b>	Equipo HACCP, jefe de calidad, jefe de producción de la empresa Lácteos Altagracia.
<b>EQUIPO AUDITOR:</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles
<b>FECHA Y DURACIÓN:</b>	20 de diciembre de 2019 – 8 Horas 30 minutos

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	20 de diciembre de 2019	7:00	Acta de apertura	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Daniela Silva	Oficina de gerencia
Presentación del equipo auditor	20 de diciembre de 2019	7:15	Acta de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia
Socialización de metodología para el desarrollo de la auditoría	20 de diciembre de 2019	7:30	Presentación del plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia
Descripción del producto al cual se aplica el Plan HACCP	20 de diciembre de 2019	8:00	Ficha técnica del producto terminado y de materias primas relacionadas con el producto, que incluyan composición, características físicas y químicas, tratamientos aplicados, envasado,	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad

			vida útil, condiciones de almacenamiento y distribución - Formato de hallazgos			
Revisión diagrama de flujo del producto al que se aplica el Plan HACCP	20 de diciembre de 2019	8:30	Diagrama de flujo del proceso productivo del producto con las respectivas variables, ingresos y egresos como material de empaque se verifica el diagrama de flujo in situ. - Formato de hallazgos	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad
Receso	20 de diciembre de 2019	9:30	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Revisión de PCC para el producto al que se aplica el Plan HACCP	20 de diciembre de 2019	10:00	- Árbol de decisiones utilizado para el establecimiento de los PCC - Matriz con evaluación de peligros evaluando probabilidad / gravedad - Límites críticos establecidos para cada peligro identificado y métodos de validación - Matriz de regulaciones legales y comerciales que se aplican al producto - Publicaciones científicas o resultados de investigaciones - Formato de hallazgos	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad
Revisión de procedimientos y frecuencia de la vigilancia (monitoreo) de los PCC del plan HACCP	20 de diciembre de 2019	11:00	- Manual interno para la vigilancia y control de los PCC - Registros/documentos internos establecidos y diligenciados para la vigilancia de los PCC - Responsables y frecuencias para realizar la vigilancia y control de cada uno de los PCC	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad




			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de análisis de datos y cronogramas de calibración para el sistema y equipos de vigilancia y control de los PCC</li> <li>- Formato de hallazgos</li> </ul>			
Revisión de las acciones correctivas establecidas para cada uno de los PCC del plan HACCP	20 de diciembre de 2019	12:10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual de medidas correctivas específicas para cada PCC del plan HACCP</li> <li>- Procedimientos de identificación, eliminación, evaluación y registro del producto afectado por la desviación del PCC</li> <li>- Registro de acciones tomadas frente a la desviación de los límites críticos</li> <li>- Procedimientos y medidas a tomar sobre el producto afectado y los criterios para su disposición final</li> <li>- Procedimiento investigación para determinar las causas de una desviación de los límites críticos</li> <li>- Procedimiento de verificación de la eficacia de las acciones correctivas adoptadas</li> <li>- Formato de hallazgos</li> </ul>	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad
Almuerzo	20 de diciembre de 2019	1:15	Alimentación y tiempo para descanso	N.A	Equipo de auditores	Cafetería

Revisión de programas prerequisites y programas de apoyo para el plan HACCP	20 de diciembre de 2019	2:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matriz de programas prerequisites establecidos e implementados para el proceso auditado, que dé cumplimiento al Artículo 5° del decreto 60 de 2002</li> <li>- Revisión de POE y POES establecidos e implementados para el proceso auditado</li> <li>- Registros y documentos internos establecidos y diligenciados que soporten el cumplimiento y la validación de los programas prerequisites</li> <li>- Formato de hallazgos</li> </ul>	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad
Verificación in situ implementación de programas prerequisites, establecimiento y control de PCC	20 de diciembre de 2019	3:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisión de Información documentada, procedimientos de verificación, registros de monitoreo y seguimiento.</li> <li>- Conocimiento de los límites críticos y planes de acción a tomar por parte del personal responsable de cada PCC</li> <li>- Verificación cronograma de calibración y funcionamiento de los equipos de monitoreo para los PCC</li> <li>- Formato de hallazgos</li> </ul>	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina De calidad
Receso	20 de diciembre de 2019	4:30	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Retroalimentación de hallazgos	20 de diciembre de 2019	4:45	Formato de hallazgos, fotos de soporte	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Daniela Silva Melquicedec Gutiérrez	Oficina de gerencia

Reunión de cierre De auditoria.	20 de diciembre de 2019	5:00	Comunicación de Hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia
---------------------------------	-------------------------	------	---	---	--	---------------------

**TABLA 6. PLAN DE AUDITORIA ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS**

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO: SGI – HACCP</b>
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>VERSIÓN: 01</b>
<b>FECHA APROBACIÓN:</b>	2/10/2019	
<b>PROCESO</b>	<b>6. ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	
<b>OBJETIVO</b>	Verificar la implementación y ejecución de las medidas de control de orden preventivo del sistema HACCP junto con los soportes documentales y protocolos correspondientes a medidas de prevención a la organización Lácteos Altagracia según lo establece el Decreto 60 de 2002.	
<b>ALCANCE</b>	Revisión del protocolo de medidas preventivas perteneciente al aspecto <b>análisis de peligros y medidas preventivas de registros</b> donde se corroboraran las medidas preventivas, el cumplimiento y ejecución de dicho protocolo de la organización Lácteos Altagracia según lo establecido en el Decreto 60 de 2002, mediante una auditoría interna en la fecha 19 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002 numeral 5 “ <i>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</i> ” (Ministerio de salud, 2002)	
<b>ITEM O ASPECTO EVALUADO</b>	El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas	
<b>DESCRIPCION</b>	Se realizará reunión de apertura presentando al equipo de auditores y estableciendo parámetros a seguir para la auditoria, acto seguido se procederá con la verificación documental sobre el protocolo de medidas preventivas	


	estipulado dentro del plan HACCP, evaluación de peligros y sus respectivos registros de monitoreo, establecimiento de los PRRO, entrevistas con el personal colaborador, entre otros para corroborar los controles de prevención de peligros, posteriormente se retroalimentación de hallazgos y se procede a hacer una reunión de cierre
<b>AUDITADO</b>	Equipo HACCP, jefe de calidad, jefe de producción de la empresa Lácteos Altagracia.
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles
<b>FECHA Y DURACIÓN</b>	19 diciembre 2019, 5 horas

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	19 de diciembre de 2019	7:00	Acta de auditoría, formatos de plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Daniela Silva	Oficina de gerencia
Presentación del equipo auditor	19 de diciembre de 2019	7:10	Acta de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Silva Laura Barrera	Oficina de gerencia
Socialización de metodología para el desarrollo de la auditoría	19 de diciembre de 2019	7:30	Presentación del plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Silva Laura Barrera	Oficina de gerencia
Revisión del protocolo de medidas preventivas en las diferentes etapas de proceso	19 de diciembre de 2019	8:00	Plan HACCP y anexos, formato de hallazgos	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Silva Laura Barrera	Oficina De calidad

Evaluación de peligros	19 de diciembre de 2019	8:30	Matriz de evaluación de peligros, mapa de calor relacionando probabilidad y gravedad. Matriz de requisitos legales. Histórico de incidencias en la línea de producción Información teórica asociada, formato de hallazgos	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Silva Laura Barrera	Oficina De calidad
Receso	19 de diciembre de 2019	9:30	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Registros de monitoreo de PPRO y PCC en planta de producción	19 de diciembre de 2019	10:00	Registros, soportes, controles de los PPRO y PCC, verificación de variables y límites críticos, frecuencia de monitoreo, formato de hallazgos	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Silva Laura Barrera	Planta de producción
Entrevista con el personal colaborador	19 de diciembre de 2019	10:45	Entrevista con el personal colaborador sobre conocimientos de medidas de prevención, controles y frecuencias, formato de hallazgos	Jefe de calidad, jefe de producción, Líder equipo HACCP	Valeria Silva Laura Barrera	Planta de producción
Retroalimentación de hallazgos	19 de diciembre de 2019	11:15	Formato de hallazgos, fotos de soporte	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Silva Laura Barrera	Oficina de gerencia

Reunión de cierre	19 de diciembre de 2019	11:45	Comunicación de Hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia
-------------------	-------------------------	-------	---	--	---	---------------------

**TABLA 7. PLAN DE AUDITORIA REGISTROS**

	<b>LÁCTEOS ALTAGRACIA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SGI – HACCP
		<b>VERSIÓN:</b> 01
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD BASADO EN EL PLAN HACCP</b>	<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 2/10/2019
<b>PROCESO</b>	<b>7. REGISTROS</b>	
<b>OBJETIVO</b>	Verificar la implementación y ejecución del programa prerequisite mantenimiento preventivo a equipos e instalaciones del sistema HACCP junto con los soportes documentales a la organización Lácteos Altagracia según lo establece en el Decreto 60 de 2002.	
<b>ALCANCE</b>	Revisión del proceso documental de <b>registros</b> donde se corroborará el cumplimiento y ejecución del programa prerequisite Mantenimiento preventivo a equipos e instalaciones a la organización Lácteos Altagracia según lo establecido en el Decreto 60 de 2002, mediante una auditoría interna en la fecha 19 de diciembre de 2019.	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002, Artículo 5°. Prerrequisitos del Plan Haccp, ítem C “ <i>Un Programa de Mantenimiento Preventivo de áreas, equipos e instalaciones</i> ” (Ministerio de Salud, 2002).	
<b>ITEM O ASPECTO EVALUADO</b>	No se evidenció que existan registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.	

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Se realizará reunión de apertura presentando al equipo de auditores y estableciendo parámetros a seguir para la auditoría, acto seguido se procederá con la verificación documental del programa de mantenimiento preventivo a equipos e instalaciones y verificación in situ de los registros, cronogramas de actividades de soporte del cumplimiento a lo estipulado en dicho programa, posteriormente se retroalimentación de hallazgos y se procede a hacer una reunión de cierre
<b>AUDITADO</b>	Departamento de Mantenimiento de la empresa Lácteos Altagracia.
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>Auditor Líder:</b> Valeria Daniela Silva Laura Andrea Barrera Espinosa Melquicedec Gutiérrez R. Norman Rodrigo Abril Robles
<b>FECHA Y DURACIÓN</b>	19 de diciembre de 2019, 1 hora con 35 minutos.

<b>ACTIVIDAD DE AUDITAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>CONTACTO PRINCIPAL</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>LUGAR</b>
Reunión de apertura	19 de diciembre de 2019	1:00	Acta de auditoría, formatos de plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Valeria Daniela Silva	Oficina de gerencia

Presentación del equipo auditor	19 de diciembre de 2019	1:10	Acta de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Laura Barrera, Norman Abril	Oficina de gerencia
Socialización de metodología para el desarrollo de la auditoría	19 de diciembre de 2019	1:30	Presentación del plan de auditoría	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Laura Barrera, Norman Abril	Oficina de gerencia
Programa de mantenimiento preventivo a equipos e instalaciones	19 de diciembre de 2019	2:00	Programa, anexos, cronogramas, formatos, formato de hallazgos	Jefe de mantenimiento Líder HACCP	Laura Barrera, Norman Abril	Oficina de mantenimiento
Cronograma de actividades	19 de diciembre de 2019	2:30	Cronograma de actividades de mantenimiento preventivo a equipos e instalaciones, formato de hallazgos	Jefe de mantenimiento Líder HACCP	Laura Barrera, Norman Abril	Oficina de mantenimiento
Receso	19 de diciembre de 2019	3:00	Refrigerio y tiempo para el descanso	N.A	Equipo auditor	Cafetería
Registros soportes de actividades de mantenimiento preventivas	19 de diciembre de 2019	3:30	Registros de las actividades e intervenciones desarrolladas según el cronograma de mantenimiento preventivo a equipos e instalaciones, fotos de soporte, formato de hallazgos	Jefe de mantenimiento Líder HACCP	Laura Barrera, Norman Abril	Oficina de mantenimiento



Retroalimentación de hallazgos	19 de diciembre de 2019	4:00	Formato de hallazgos, fotos de soporte	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Laura Barrera, Norman Abril	Oficina de gerencia
Reunión de cierre	19 de diciembre de 2019	4:30	Comunicación de Hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora	Alta dirección, Equipo HACCP, Jefe de mantenimiento Jefe de calidad	Laura Barrera Melquicedec Gutiérrez Norman Abril Valeria Silva	Oficina de gerencia

## CONCLUSIONES

El programa de auditoría interna dentro del sistema de gestión de inocuidad se realiza y desarrolla con el propósito de identificar oportunidades de mejora y poder generar mecanismos de corrección o acciones correctivas para lograr una mejora continua, además favorece las posibilidades de la organización en cumplir sus objetivos y tener mejor soporte y preparación para auditorías externas de certificación; para ello se propuso un plan de auditoría interno para cada una de las no conformidades y evidenciadas en la verificación del plan HACCP bajo el marco normativo de la Norma ISO 19011:2018.

Es de carácter necesario el conocimiento, estudio y dominio de la normatividad nacional vigente para poder definir de manera adecuada los respectivos criterios que se tendrán en cuenta en la revisión de cada una de las no conformidades, como por ejemplo la Resolución 2674 de 2013 que tiene por 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 (Invima, 2013). Así como también lo establece el Decreto 60 de 2002 por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación (Ministerio de salud, 2002).

Con el desarrollo del plan de auditoría interna se logró precisar cada una de las evidencias necesarias para lograr una identificación adecuada en cada una de las no conformidades detectadas en la auditoría HACCP, fortaleciendo de esta manera el plan de auditoría interna de la organización Lácteos Altagracia promoviendo la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Almarío S. (2015). Buenas prácticas de manufactura, BPM. blogspot.com. Recuperado de: <http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/>
- Alvarado J. (2019). Upton Sinclair y La jungla. Cicutadry. Recuperado de: <https://www.cicutadry.es/la-jungla-upton-sinclair/>
- Achipia (2018). Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP. Agencia Chilena para la inocuidad y calidad alimentaria. Recuperado de: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>
- Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Recuperado de <https://e-collection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C9C537586BFE5314BC57A07157EFAAE34&Req=>
- INVIMA. (2013). Resolución 2674 – 2013. [Portal web]. Recuperado de <https://normograma.info/invima/docs/arbol/6269.htm>.
- Ministerio de Salud (2002). Decreto 60 – 2002. [Biblioteca digital del Ministerio de Salud]. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>
- Norma Técnica Colombiana NTC - ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de seguridad alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>
- Norma Técnica Colombiana NTC - ISO 22000:2018. *Sistemas de gestión de seguridad alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>
- OPS (2019). Historia del Sistema HACCP. Organización Panamericana de la Salud. Recuperado de: [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10833:2015-historia-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10833:2015-historia-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=es)
- SOTELO, J. (2016). La planeación de la auditoría en un sistema de gestión de la calidad tomando como base la norma ISO 19011 [file:///C:/Users/USER/Desktop/DIPLOMADO%20PROFUNDIZACION/Dialnet-LaPlaneacionDeLaAuditoriaEnUnSistemaDeGestionDeCal-6292016%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Desktop/DIPLOMADO%20PROFUNDIZACION/Dialnet-LaPlaneacionDeLaAuditoriaEnUnSistemaDeGestionDeCal-6292016%20(1).pdf)
- UNAD (2019). Guía de actividades y rúbrica de evaluación Fase 1 para el Diplomado de profundización de sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentos. UNAD (Universidad Nacional Abierta y a Distancia)

## ANEXOS

	<b>VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP</b>	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: NIT:** \_\_\_\_\_

RAZÓN SOCIAL: **Lácteos Altagracia**

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

TELÉFONOS: \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE \_\_\_\_\_ LEGAL

ACTIVIDAD \_\_\_\_\_ INDUSTRIAL

PRODUCTOS QUE ELABORA BAJO EL PLAN HACCP \_\_\_\_\_

OBJETIVO DE LA VISITA \_\_\_\_\_

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO E INSTITUCIÓN.

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700  
Página Web [http:// www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Bogotá – Colombia. A.A. 20896

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

	<b>VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP</b>	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

	<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1.-</b>	<b>ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b>		
1.1	Se evidencia compromiso y apoyo por parte de la Gerencia de la empresa		
1.2	Existen políticas de calidad documentadas		
1.3	Existe un organigrama definido de la empresa		
1.4	Existen líneas de autoridad definidas		
1.5	Existe departamento de control o aseguramiento de la calidad		
1.6	El departamento de control o aseguramiento de la calidad está a cargo de un profesional calificado	X	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.
1.7	Existe manual de cargos con requisitos y funciones para cada uno		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)</b>		
<b>2.-</b>	<b>EQUIPO HACCP</b>		
2.1	Existe equipo HACCP		

2.2	Su conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa		
2.3	Todos los miembros que conforman el equipo HACCP están debidamente capacitados en HACCP		
2.4	El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones	X	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.
2.5	Hay cumplimiento y evaluación de las tareas asignadas a los miembros del equipo		
2.6	Existe un coordinador definido, competente y adecuado		
2.7	El equipo HACCP ha impartido aprobación al plan		
2.8	El equipo HACCP estudia, aprueba y reporta las modificaciones al plan		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 12 puntos)</b>		
<b>3.-</b>	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b>		
3.1	Se tiene un manual de Buenas Prácticas de Manufactura específico para la planta, que comprende por lo menos lo establecido en la legislación sanitaria colombiana, regulaciones de los Estados Unidos y Directivas de la Comunidad Europea		
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		
3.3	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a ubicación, alrededores, infraestructura, diseño, construcción y distribución de la planta		
3.4	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a instalaciones y dotación de servicios sanitarios		
3.5	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a elementos y superficies que entran en contacto con los alimentos		
3.6		X	Se tiene un programa de control de agua potable, se llevan registros diarios de control de pH y cloro

	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a suministro y calidad del agua, instalaciones y dotación de lavamanos en áreas de proceso		residual para las tomas 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.
3.7	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a rotulación, almacenamiento y manejo de sustancias tóxicas (desinfectantes, plaguicidas, detergentes, etc.)		
3.8	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a equipos y utensilios: materiales de fabricación sanitarios, diseño, ubicación, funcionamiento, mantenimiento, instrumentos y controles de medición		
3.9	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a controles en la producción y en el proceso, materias primas y aditivos utilizados y operaciones para la elaboración		
3.10	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a condiciones de almacenamiento y distribución de los productos alimenticios procesados		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 16 puntos)</b>		
<b>4.-</b>	<b>PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS</b>		
4.1	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de limpieza y desinfección específico para la planta (operativo y estandarizado) y se cumple cabalmente		
4.2	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de control de plagas específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.3	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de manejo y disposición de desechos sólidos o basuras específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.4	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de manejo y disposición de desechos líquidos específico para la planta y se cumple cabalmente		

4.5	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de calibración de equipos e instrumentos de medición específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.6	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.7	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de capacitación a todo el personal de la planta en higiene y protección de alimentos y en el sistema HACCP y se cumple cabalmente		
4.8	Se tiene un adecuado y completo programa de control de proveedores y se cumple cabalmente		
4.9	Se garantiza el suministro de agua potable para la planta (Cloro residual libre de 0.3 a 2.0 ppm)		
<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 14 puntos)</b>			
<b>5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>			
5.1	Se tiene ficha técnica del producto con la siguiente información: identificación; descripción; composición; características sensoriales; características fisicoquímicas; características microbiológicas; forma de consumo y consumidores potenciales; vida útil esperada y condiciones de manejo y conservación; empaque, etiquetado y presentaciones		
5.2	El rotulado del producto contiene la siguiente información: condiciones de conservación, instrucciones de preparación, declaración de aditivos, fecha de vencimiento o vida útil, código o lote de producción, ingredientes		
5.3	El empaque o envase son garantía de protección y conservación del producto		
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
<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)</b>			



<b>6.-</b>	<b>DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO</b>		
6.1	Existe diagrama de flujo del producto o productos		
6.2	Incluye la descripción completa de todas las etapas del proceso		
6.3	Se incluyen todas las materias primas e insumos utilizados		
6.4	El flujo presenta una secuencia lógica de la operación		
6.5	Se tiene plano general de la planta que señala claramente las diferentes áreas, secciones, equipos, instalaciones, flujo del proceso, etc.		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 8 puntos)</b>		
<b>7.-</b>	<b>ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS</b>		
7.1	Los peligros están bien clasificados e identificados: biológicos, químicos y físicos		
7.2	Los Peligros identificados están asociados con la inocuidad		
7.3	Los peligros identificados tienen una probabilidad razonable de ocurrencia		
7.4	Se contemplan medidas preventivas para cada peligro identificado		
7.5	Las medidas preventivas señaladas previenen, eliminan o reducen los peligros identificados		
7.6	Conoce el personal de la empresa las medidas preventivas	x	El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)</b>		
<b>8.-</b>	<b>IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)</b>		
8.1	La etapa definida como PCC controla, elimina o reduce los peligros a niveles aceptables		

8.2	No existen etapas posteriores a cada PCC identificado que controlen, reduzcan o eliminen los peligros señalados en los PCC		
8.3	Están correctamente identificados los PCC	X	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
8.4	Con los PCC identificados se garantiza la inocuidad del producto procesado		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)</b>		
<b>9.-</b>	<b>ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS</b>		
9.1	Todas las medidas preventivas asociadas a PCC (que no correspondan a BPM o programas prerrequisitos) tienen definidos los correspondientes límites críticos		
9.2	Los límites críticos establecidos tienen respaldo o sustentación científica o técnica		
9.3	Los límites críticos se pueden medir fácilmente y en tiempo real, de tal manera que es posible adoptar acciones correctivas inmediatas y oportunas		
9.4	Se tienen establecidos límites operacionales y están bien definidos		
9.5	Cuando es requerido, el laboratorio apoya la determinación de los límites críticos		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)</b>		
<b>10</b>	<b>MONITOREO</b>		
10.1	Está claramente definido <b>qué</b> se va a monitorear en cada límite crítico		
10.2	Está claramente definido <b>cómo</b> se va a monitorear cada límite crítico		
10.3	Está claramente definido <b>cuándo</b> se va a monitorear cada límite crítico		

10.4	Está claramente definido <b>quién</b> es el responsable de monitorear cada límite crítico		
10.5	El monitoreo permite detectar oportunamente las desviaciones de los límites críticos		
10.6	La información recolectada durante el monitoreo permite producir registros precisos y confiables		
10.7	Los formatos o formularios utilizados para el monitoreo son completos y permiten recoger la información necesaria (Formatos bien diseñados)		
10.8	Los equipos e instrumentos de medición son adecuados		
10.9	Los equipos e instrumentos de medición están calibrados		
10.10	Las técnicas o pruebas para el monitoreo (el cómo) están homologadas o aceptadas oficialmente		
10.11	Las acciones de monitoreo que lo requieren tienen el apoyo del laboratorio		
10.12	El personal responsable del monitoreo tiene la capacitación y competencia requerida		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 18 puntos)</b>		
<b>11</b>	<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>		
11.1	Existen acciones correctivas para cada límite crítico		
11.2	Se actúa rápida, eficaz y oportunamente en la aplicación de las acciones correctivas		
11.3	Se tienen identificadas y descritas acciones correctivas específicas para las desviaciones de cada uno de los límites críticos		
11.4	Se toman las acciones correctivas necesarias frente a la reiterada desviación de los límites críticos		
11.5	Las acciones correctivas permiten restablecer el control del proceso		
11.6	Las acciones correctivas permiten restablecer el control del producto y su destino		
11.7	Apoya el laboratorio decisiones relacionadas con la aplicación de acciones correctivas		

11.8	El responsable de aplicar la acción correctiva está suficientemente capacitado y tiene la competencia y autoridad requerida		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 12 puntos)</b>		
<b>12</b>	<b>REGISTROS</b>		
12.1	Los formularios y registros son suficientes para tener una completa información sobre los PCC identificados		
12.2	Los registros se encuentran debidamente diligenciados y firmados por el responsable		
12.3	Los registros se conservan durante el tiempo establecido (mín. dos años)		
12.4	No hay evidencia de fraudes o adulteraciones en los registros (registros muy limpios, datos muy uniformes, no hay desviaciones en los datos, no hay correlación en los datos, frecuencias muy constantes, horas muy regulares, etc.)		
12.5	Los registros computarizados o sistematizados tienen los controles o protección necesaria para evitar cambios no autorizados o adulteraciones		
12.6	Las mediciones y análisis realizados por el laboratorio para la ejecución del plan HACCP están soportados en registros		
12.7	Los registros están actualizados y se archivan en forma adecuada y organizada		
12.8	Existen suficientes y adecuados registros del monitoreo de cada límite crítico en cuanto al qué, cómo, cuándo y quién		
12.9	Existen adecuados registros que soporten la aplicación de las acciones correctivas y destino de los productos objeto de tales acciones		
12.10	Existen adecuados registros de los procedimientos de verificación		
12.11	Los datos se consignan en los formatos de registro en el momento de la observación		
12.12	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, según el programa respectivo		

12.13	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de control de plagas		
12.14	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de capacitación		
12.15	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones	x	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones
12.16	Existen adecuados registros que soportan el cumplimiento del programa de control de proveedores		
12.17	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición		
12.18	Existen registros de quejas, reclamos y devoluciones		
	<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 28 puntos)</b>		
<b>13</b>	<b>PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN</b>		
13.1	Se tiene definido un plan de verificación del sistema HACCP y se llevan registros		
13.2	Se realizan actividades de verificación a través de pruebas de laboratorio		
13.3	Se realizan actividades de validación de cada uno de los límites críticos establecidos, de los procedimientos operativos y del plan HACCP		
13.4	Se realizan actividades de verificación para determinar que cada uno de los PCC establecidos están bajo control y se cumplen los prerrequisitos		
13.5	Se realizan actividades de verificación de las desviaciones de los límites críticos y destino de los productos		
13.6	Se evalúa la efectividad de las acciones correctivas		
13.7	Se aplican las medidas preventivas en todas las etapas del proceso donde fueron identificadas		
13.8	Se realizan auditorías internas como procedimientos de verificación y validación		

13.9	Los registros de monitoreo y acciones correctivas son revisados por un supervisor en forma regular y oportuna conforme el plan respectivo		
13.10	Hay consistencia entre lo formulado en los planes establecidos (HACCP, BPM, SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS), las actividades que se realizan y los registros existentes		
13.11	Las quejas, reclamos y devoluciones se atienden adecuadamente y son tenidas en cuenta para los ajustes al plan HACCP		
<b>Puntaje total (mínimo para aprobación: 18 puntos)</b>			

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: --

**NOTA:** Para la aprobación oficial de los planes HACCP, se deberán aprobar la totalidad de los trece (13) aspectos sanitarios evaluados con base en los puntajes mínimos establecidos. Sin embargo, no podrán aprobarse planes cuando alcanzando el puntaje mínimo establecido, la planta o fábrica presente alguna deficiencia que pueda afectar la inocuidad del producto procesado o viole normas sanitarias. Asimismo, podrán aprobarse planes cuando sin alcanzar el citado puntaje no presente deficiencias que puedan afectar la inocuidad del alimento.

## **INFORME DE VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP**

DEFICIENCIAS OBSERVADAS (Citar numerales) \_\_\_\_\_

**PLAZO PARA CORREGIR LAS DEFICIENCIAS:** \_\_\_\_\_ DÍAS HÁBILES A PARTIR DE LA FECHA

### **CONCEPTO PARA EFECTO DE LA APROBACIÓN DEL PLAN HACCP:**

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700  
 Página Web [http:// www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Bogotá – Colombia. A.A. 20896

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

		Código: F65-PM02-IVC
--	--	----------------------

	<b>VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP</b>	Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

FAVORABLE \_\_\_\_ PENDIENTE \_\_\_\_ DESFAVORABLE \_\_\_\_ DEBE CORREGIR DEFICIENCIAS \_\_\_\_

**FIRMA DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VERIFICACIÓN:**

FIRMA _____	FIRMA _____
NOMBRE _____	NOMBRE _____
CARGO _____	CARGO _____
INSTITUCIÓN _____	INSTITUCIÓN _____

**FIRMA POR PARTE DE LA EMPRESA**

FIRMA _____	FIRMA _____
NOMBRE _____	NOMBRE _____
CARGO _____	CARGO _____
EMPRESA _____	EMPRESA _____

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700  
 Página Web [http:// www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Bogotá – Colombia. A.A. 20896

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA