

**Propuesta de plan de auditoría para la verificación del sistema HACCP en la panificadora**

**Daniel**

Bryam Corrales Marín

Robinson Harvey Trochez Mendoza

Susan Fernanda Mejía Bermúdez

Vanesa Alexandra Ulloa Plazas

Yuly Paulin Sandoval Domínguez

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, como opción de trabajo grado para optar por el título de ingeniero de alimentos.

Directora:

Clemencia Alava Viteri

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingenierías - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Palmira

2020

### **Nota aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoria para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## **Resumen**

Como parte del proceso de mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad, basado en el plan HACCP, la empresa “Panadería Daniel” cuenta con un programa de auditoria basado en los hallazgos evidenciados en su última auditoria interna y para su ejecución requiere de la elaboración de los planes de auditoria. En el presente trabajo se realiza la propuesta de dichos planes para cada uno de los hallazgos, los cuales permitirán garantizar cumplimiento del programa de auditoria y de igual manera permitirán evaluar el cumplimiento del sistema HACCP respecto a la normativa aplicable.

**Palabras clave:** Auditoria, acciones correctivas, inocuidad, peligros, sistema de gestión.

## **Abstract**

As part of the maintenance and improvement process of the safety management system, based on the HACCP plan, the company "Panadería Daniel" has an audit program based on the findings evidenced in its last internal audit and for its execution requires the preparation of audit plans. In the present work, the proposal of said plans is made for each one of the findings, which will guarantee compliance with the audit program and will also make it possible to evaluate compliance with the HACCP system with respect to the applicable regulations.

**Keywords:** Audit, corrective actions, safety, dangers, management system.

## Tabla de contenido

Introducción .....	6
Objetivos .....	7
Objetivo General .....	7
Objetivos específicos .....	7
Desarrollo del plan de auditoría .....	8
Antecedentes Teóricos .....	8
Propuesta del plan de auditoría para cada hallazgo .....	10
Hallazgo No. 1 .....	10
Hallazgo No. 2 .....	13
Hallazgo No. 3 .....	16
Hallazgo No. 4 .....	18
Hallazgo No. 5 .....	19
Hallazgo No. 6 .....	21
Hallazgo No. 7 .....	23
Conclusiones .....	26
Bibliografía .....	27

## Lista de tablas

Tabla 1. Plan de auditoría del hallazgo 1.....	10
Tabla 2. Plan de auditoría del hallazgo 2.....	13
Tabla 3. Plan de auditoría del hallazgo 3.....	16
Tabla 4. Plan de auditoría del hallazgo 4.....	18
Tabla 5. Plan de auditoría del hallazgo 5.....	19
Tabla 6. Plan de auditoría del hallazgo 6.....	21
Tabla 7. Plan de auditoría del hallazgo 7.....	23

## Introducción

Los sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las organizaciones requieren, tanto para su puesta en marcha, como para el mantenimiento y mejora continua, de un mecanismo que le permita evaluar su eficacia o cumplimiento respecto a los criterios aplicables. Para esto se hace necesario practicar un *“proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios”* denominado auditoría de acuerdo a la norma ISO 19011:2018. Para su aplicación, entre otras actividades, se requiere de la elaboración y aplicación de un plan de auditoría, el cual se define como la *“descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría”* según la norma ISO 19011:2018.

A través de la implementación de los sistemas de gestión de calidad y su eficacia estos cumplen un papel de gran relevancia en la industria de los alimentos en cuanto al control de los productos y procesos productivos, garantizando la calidad e inocuidad de los mismos. Uno de estos sistemas de gestión es el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés), que como todos demanda de la aplicación de auditorías internas como medida de control y evaluación de su desempeño en los procesos productivos. Es aquí donde el plan de auditoría cobra gran relevancia porque permite recabar información importante y objetiva sobre el cumplimiento de los requisitos del sistema o norma auditada.

Los productores de alimentos deben garantizar al consumidor que estos sean aceptables e inocuos, ofreciendo calidad satisfactoria hasta la vida útil del producto. En tal sentido, el presente trabajo tiene como función diseñar un plan de auditoría como respuesta al programa de auditoría y como medida para evaluar el cumplimiento del plan HACCP de la línea de fabricación de pan perro y hamburguesa de la empresa “Panadería Daniel”.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Proponer un plan de auditoria estructurado como herramienta para mejorar la eficiencia del programa de auditoria del sistema de gestión de inocuidad de la empresa “Panadería Daniel” con respecto al plan HACCP.

### **Objetivos específicos**

Diseñar y elaborar un formato para el plan de auditoria que contenga los aspectos básicos requeridos, con el fin de facilitar el proceso de evaluación del sistema HACCP de la empresa “Panadería Daniel”.

Proponer actividades precisas y efectivas para el plan de auditoria con el fin de que conlleven a recabar u obtener información suficiente e idónea de la evidencia objetiva que soporte los hallazgos de la auditoria.

Desarrollar y especificar los planes de auditoria para cada uno de los hallazgos relacionados en el programa de auditoria con el fin de garantizar el cumplimiento de la misma y para poder evaluar las acciones correctivas de la organización frente a dichos hallazgos.

## Desarrollo del plan de auditoría

### Antecedentes Teóricos

Las organizaciones, en especial las industrias de alimentos, en pro de satisfacer a sus clientes y consumidores han venido evolucionando positivamente a lo largo del tiempo con la implementación de un sistema de gestión de calidad (SGC) cada vez más robusto y exigente.

De acuerdo a la norma GTC- ISO 19011 de 2018: *“un sistema de gestión es un conjunto de elementos interrelacionados o interactuantes de una organización para establecer políticas y objetivos y procesos para lograr esos objetivos”* (Icontec, 2018)

En consecuencia y con una visión clara, las industrias han optado por implantar en sus procesos productivos un sistema para garantizar la inocuidad de los productos fabricados, que corresponde al sistema de análisis de puntos críticos y de control (HACCP, por sus siglas en inglés). El **sistema HACCP** permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos (Codex, 2020). Por lo tanto le permitirá a las organizaciones brindar alimentos seguros a sus clientes.

Teniendo en cuenta que cualquier tipo de sistema de gestión en las organizaciones requieren para su implementación, mantenimiento y mejora continua, de un mecanismo que le permita evaluar su eficacia o cumplimiento respecto a los criterios aplicables, se practican auditorías a los mismos, para las cuales se cuenta como guía la GTC- ISO 19011 de 2018.

La GTC-ISO 19011 de 2018, brinda orientación sobre los lineamientos a tener en cuenta para desarrollar una auditoría de sistemas de gestión, teniendo en cuenta unos principios de auditoría y la gestión del programa de auditoría. Incluso, brinda orientación sobre la evaluación de la competencia para los auditores. Puede aplicarse a todas las organizaciones para auditorías tanto internas como externas.

Como parte del proceso de auditoria se encuentran los criterios, los cuales están asociados a todos aquellos requerimientos que se usan como referentes para evaluar la evidencia de los hallazgos (Icontec, 2018).

Teniendo en cuenta lo anterior, es de suma importancia que el o los auditores tengan pleno conocimiento de los criterios aplicables en la auditoria, en este caso las siguientes normas: la resolución 2674 de 2013, donde se establecen los requisitos básicos de buenas prácticas de manufactura que deben cumplir los establecimientos para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos (Invima, 2013), y que constituye la base que soporta el sistema HACCP. En consecuencia, para evaluar ese último sistema, es necesario tener pleno conocimiento del referente que puede ser el decreto 60 de 2002 o el código internacional de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos Principios generales de higiene de los alimentos CAC-RCP 1-1969 versión 4-2003 del Codex alimentarius; en ambos se establecen los lineamientos para la implementación de un sistema HACCP.

En tal sentido, el presente trabajo tiene como función diseñar un plan de auditoria como respuesta al programa de auditoria y como medida para evaluar el cumplimiento del plan HACCP de la línea de fabricación de pan perro y hamburguesa de la empresa “Panadería Daniel”.

## Propuesta del plan de auditoría para cada hallazgo

### Hallazgo No. 1

Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.

**Tabla 1.**

**Plan de auditoría del hallazgo 1.**

<b>PANIFICADORA DANIEL</b>		<b>FORMATO</b>			
		<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b>			
		Código: FO-12-003		Versión 1	Fecha: 12Mayo2020
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>		Verificar que los utensilios empleados en la fabricación de los productos de la compañía cumplan con los requisitos de la resolución 2674 de 2013. De igual manera que cumplan con los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para los materiales, objetos y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos según la resolución aplicable al tipo de material: resolución 4142 de 2012 o resolución 4143 de 2012.			
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>		Línea de fabricación de pan perro y hamburguesa. Específicamente a todos los utensilios que tienen contacto directo con los alimentos.			
<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>		Principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4-2003 Resolución 2674 de 2013; artículo 9. Resolución 4142 de 2012 y resolución 4143 de 2012			
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>		De acuerdo a la última auditoria interna y al programa de auditoria se presentó la siguiente situación: “Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera”			
<b>AGENDA DE LA AUDITORIA</b>					
<b>FE-CHA</b>	<b>HORA</b>	<b>ACTIVIDAD(ES)</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>EVIDENCIA</b>
25/05 /2020	8:00am a	<b>Reunión de apertura:</b> - Presentar el grupo	Jefe de producción		

	8:30am	de auditores. - Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.	Coordinador de producción  Coordinador del sistema de gestión de Calidad	Equipo auditor	Acta de apertura de auditoria
25/05 /2020	8:30am a 9:15 am	Verificación de documento que direcciona o propicie el cumplimiento de los requisitos sanitarios para los materiales, objetos y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos.	Coordinador de producción	Equipo auditor	Manual de BPM que contemple como lineamiento el cumplimiento de los requisitos sanitarios para los materiales, objetos y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos.
25/05 /2020	9:15am a 9:45 am	Desayuno	N/A	N/A	N/A
25/05 /2020	9:30am a 10:40 am	Verificación de documentos que soporten que los utensilios que usa la empresa son aptos para el contacto con alimentos, es decir que cumplan con los requisitos sanitarios respectivos según la normativa aplicable.	Coordinador de producción	Equipo auditor	- Fichas técnicas (FT) de rodillos, paletas, espátulas, moldes, donde se especifique que son aptos para el contacto con alimentos.  - También el soporte (FT o certificado de análisis) sobre cumplimiento de migración de sustancias según normativa aplicable.
25/05 /2020	10:40 am a 11:00 am	Alistamiento del equipo auditor con indumentaria y elementos de protección para poder ingresar a planta	N/A	N/A	N/A

25/05 /2020	11:00 am a 12:00 am	Revisión en planta: Verificar que los utensilios fueron cambiados por otros de materiales aptos para el contacto con alimentos.	Coordinador de producción	Equipo auditor	Uso de rodillos, paletas y demás utensilios de material apto para el contacto con alimentos
25/05 /2020	12:00 am a 01:00 pm	Almuerzo	N/A	N/A	N/A
25/05 /2020	01:00 pm a 01:30 pm	Reunión de balance	N/A	Equipo auditor	
25/05 /2020	02:00 pm a 02:30 pm	Reunión de cierre: Socialización de resultado de auditoria, hallazgos y cierre. Conclusiones de la auditoría	Jefe de producción  Coordinador de producción  Coordinador del sistema de gestión de Calidad  Jefe de Calidad	Equipo auditor	Acta de cierre.
Auditor Líder			Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
<b>Firma auditor</b>			<b>Firma auditado responsable</b>		

## Hallazgo No. 2

No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.

**Tabla 2.**

**Plan de auditoría del hallazgo 2**

<b>PANIFICADORA DANIEL</b>	<b>FORMATO</b>				
	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>				
	Código: FO-12-003		Versión 1		Fecha: 12Mayo2020
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>	Verificar que el sistema de gestión cuente con: *Un programa de control y/o evaluación de proveedores de tal manera que garantice la calidad e inocuidad de las materias primas (MP) empleadas en el proceso de elaboración. *Un sistema de trazabilidad eficaz, que permita conocer la historia de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación.				
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Sistema de trazabilidad de acuerdo con las etapas del proceso de fabricación línea de fabricación de pan perro y hamburguesa, desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado.				
<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>	Resolución 2674 de 2013; artículo 9. Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).				
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	Hallazgo de la auditoria anterior: no se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa Kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor				
<b>AGENDA DE LA AUDITORIA</b>					
<b>FE-CHA</b>	<b>HORA</b>	<b>ACTIVIDAD(ES)</b>	<b>AUDITADO(S)</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>EVIDENCIA</b>
25/05 /2020	7:30 am a 8:00 am	<b>Reunión de apertura:</b> - Presentar el grupo de auditores.	Coordinador producción	Equipo auditor	Acta de apertura de auditoria

		- Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.	Coordinador del sistema de gestión de Calidad Coordinador de bodega Líder de calidad de materias primas		
25/05 /2020	8:00 am a 09:00 am	Revisar los formatos de recepción de materia prima implementados, donde especifique el lote de la MP, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, ficha técnica (FT) con las características del producto (químicas, físicas y/o organolépticas según sea el caso). Además, del control de trazabilidad implementado garantizando el rastreo tanto ascendente como descendente en caso de presentarse alguna novedad. Revisión del documento del sistema de trazabilidad.	Coordinador de sistema de gestión.	Equipo auditor	Formato de registro de acciones correctivas, diligenciado. Formato de recepción de MP implementado para registro de información del insumo. Procedimiento o manual del sistema de trazabilidad.
25/05 /2020	9:00 a 9:30 am	Desayuno	N/A	N/A	N/A
25/05 /2020	09:30 am a 12:15 am	Ejercicio de trazabilidad. Seleccionar un producto y un lote y solicitar los documentos de registro asociados al sistema de trazabilidad	Coordinador producción  Almacenista Líder de calidad de materias primas	Equipo auditor	Formato(s) de registro de recepción de MP diligenciados con información de lote, cantidad, fecha de vencimiento, proveedor, resultados de evaluación de calidad. Certificado de calidad de las MP. Formato(s) de registro del proceso de

					producción, de mantenimientos, de no conformidades, de evaluaciones de calidad en proceso y empaque, de entrega de producto terminado a bodega y de despachos, debidamente diligenciados.
25/05 /2020	12:15 am a 1:00 pm	Almuerzo	N/A	N/A	N/A
25/05 /2020	1:00 pm a 1:10 pm	Alistamiento del equipo auditor con indumentaria y elementos de protección para poder ingresar a bodega.	N/A	N/A	N/A
25/05 /2020	1:10 pm a 1:40 pm	Verificación en sitio de diligenciamiento del formato al recibo de materias primas en bodega de almacenamiento de etiquetas.	Almacenista	Equipo auditor	Formato(s) de registro de recepción de materia prima (MP) diligenciados con información de lote, cantidad, fecha de vencimiento, proveedor, resultados de evaluación de calidad.
25/05 /2020	01:40 pm a 02:00 pm	Reunión de balance	N/A	Equipo auditor	N/A
25/05 /2020	2:00 pm a 2:30 pm	Reunión de cierre: Socialización de resultado de auditoria, hallazgos, evidenciadas de la auditoria y cierre.	Coordinador del sistema de gestión de Calidad Coordinador de bodega	Equipo auditor	Exposición de los hallazgos. Acta de cierre.
Auditor Líder			Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
<b>Firma auditor</b>			<b>Firma auditado responsable</b>		

### Hallazgo No. 3

Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.

**Tabla 3.**

**Plan de auditoría del hallazgo 3**

<b>PANIFICADOR A DANIEL</b>		<b>FORMATO</b>			
		<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b>			
		Código: FO-12-003	Versión 1	Fecha: 12Mayo2020	
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>	Verificar el cumplimiento del rotulado según la resolución 5109 del 2005 en los diferentes empaques de la compañía.				
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Rotulado de los empaques de los productos de la compañía “panificadora Daniel”				
<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>	Resolución 5109 de 2005 Resolución 2508 de 2012 Resolución 333 de 2011				
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	Hallazgo de la auditoria anterior: “se evidencia que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria”.				
<b>AGENDA DE LA AUDITORIA</b>					
<b>FE-CHA</b>	<b>HORA</b>	<b>ACTIVIDAD(ES)</b>	<b>AUDITADO(S)</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>EVIDENCIA</b>
26/05/2020	7:30am a 8am	<b>Reunión de apertura:</b> - Presentar el grupo de auditores. - Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.	Jefe de calidad e innovación Ingeniero Innovación Coordinador del sistema de gestión de Calidad	Equipo auditor	Acta de apertura de auditoria
26/05/2020	8:00am a 9:30am	Revisar documentación asociada a garantizar el cumplimiento del	Ingeniero Innovación	Equipo auditor	Procedimiento escrito para el desarrollo y aprobación de artes y rotulado de los

		rotulado de los productos en todos los proyectos de la organización.			empaques. Formatos de registro de verificación y aprobación de rotulado de artes para empaques de los productos. Procedimiento escrito para la evaluación de los materiales de empaque al recibo para verificar el cumplimiento de textos de rotulado.
26/05/2020	9:30am a 10:00am	Desayuno	N/A	N/A	N/A
25/05/2020	10:00am a 10:20am	Alistamiento del equipo auditor con indumentaria y elementos de protección para poder ingresar a bodega de materiales de empaque	N/A	N/A	N/A
26/05/2020	10:20am a 12:00am	Muestreo aleatorio de etiquetas de empaque de los productos y evaluar el cumplimiento del rotulado de acuerdo a la normatividad aplicable.	Auxiliar de bodega.	Equipo auditor	Etiquetas con rotulado de acuerdo a la normatividad aplicable.
26/05/2020	12:00am a 12:30am	Reunión de cierre: Socialización de resultado de auditoria, hallazgos, evidenciadas de la auditoria y cierre.	Jefe de calidad e innovación Ingeniero Innovación Coordinador del sistema de gestión de Calidad	Equipo auditor	Exposición de los hallazgos. Acta de cierre.
Auditor Líder			Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
<b>Firma auditor</b>			<b>Firma auditado responsable</b>		

#### Hallazgo No. 4

El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.

**Tabla 4.**

*Plan de auditoría del hallazgo 4*

<b>PANIFICADORA DANIEL</b>		<b>FORMATO</b>			
		<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b>			
		Código: FO-12-003	Versión 1	Fecha: 12Mayo2020	
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>		Evaluar que el personal del equipo HACCP esté conformado por personal multidisciplinario competente, que cuente con el conocimiento en HACCP			
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>		Plan HACCP con la descripción del equipo que lo conforma.			
<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>		Principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4-2003. Decreto 60 de 2002.			
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>		Hallazgo de la auditoria anterior: “el criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía”			
<b>AGENDA DE LA AUDITORIA</b>					
<b>FE-CHA</b>	<b>HORA</b>	<b>ACTIVIDAD(ES)</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>EVIDENCIA</b>
26/05 /2020	7:40am a 8:00 am	Reunión de apertura: - Presentar el grupo de auditores. Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.	Coordinador de sistema de gestión	Equipo auditor	Acta de reunión
26/05 /2020	08:00a m a 09:00a	-Revisar plan HACCP para conocer los integrantes del equipo HACCP.	Coordinador de sistema de gestión.	Equipo auditor	Plan HACCP. Acta de reunión del equipo HACCP

	m	-Indagar sobre los criterios para la conformación del equipo HACCP. -Revisar documento de última reunión del equipo HACCP			
26/05 /2020	9:00am a 9:30am	Desayuno	N/A	N/A	N/A
26/05 /2020	09:30am a 011:20am	-Revisar a que área pertenece cada miembro, su competencia en HACCP y responsabilidades.  -Planes para la mejora de la competencia de los miembros del equipo HACCP.	Coordinador de talento humano	Equipo auditor	Hojas de vida y perfil de cargos de los miembros del equipo HACCP. Programa de capacitación continuada.
26/05 /2020	11:20 am a 11:50	Reunión de Cierre	Coordinador de talento humano  Coordinador de sistema de gestión.	Equipo auditor	Informe de auditoria Acta de reunión
		Auditor Líder	Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
		<b>Firma auditor</b>	<b>Firma auditado responsable</b>		

### Hallazgo No. 5

El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.

#### Tabla 5.

#### Plan de auditoría del hallazgo 5.

<b>PANIFICADORA DANIEL</b>	<b>FORMATO</b>
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b>

	Código: FO-12-003	Versión 1	Fecha: 12Mayo2020
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>	Verificar que los integrantes del equipo HACCP cumpla con los conocimientos y demás competencias sobre el sistema de HACCP.		
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Equipo HACCP de la línea de fabricación de pan perro y hamburguesa.		
<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>	Principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4-2003. Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).		
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	Hallazgo de la auditoria anterior: “El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP”		

#### AGENDA DE LA AUDITORIA

FE-CHA	HORA	ACTIVIDAD(ES)	AUDITADO	AUDIT OR	EVIDENCIA
25/05 /2020	8:00am a 8:30am	Reunión de apertura: - Presentar el grupo de auditores. - Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.	Coordinador de desarrollo de talento humano  Coordinador del sistema de gestión de inocuidad	Equipo auditor	Acta de apertura de auditoria
25/05 /2020	8:30am a 09:45am	Revisión del documento que relacione o describa la conformación del equipo HACCP y sus responsabilidades.  ----- Revisar plan de capacitación del equipo HACCP.  Revisión de soportes de capacitación de los miembros del equipo HACCP	Coordinador del sistema de gestión de inocuidad  ----- Coordinador de desarrollo de talento humano	Equipo auditor	Plan HACCP con ítem con los miembros del equipo HACCP.  Cronograma de capacitación del equipo HACCP.  Hojas de vida o certificados de capacitación del equipo HACCP

25/05/2020	9:45am a 10:15 am	Desayuno	N/A	N/A	N/A
25/05/2020	10:15 am a 11:30 am	Verificar la eficacia de la capacitación impartida o de la competencia adquirida por el equipo	Líder del equipo HACCP 3 miembros del equipo HACCP	Equipo auditor	Entrevista al líder y los demás miembros del equipo HACCP
25/05/2020	11:30 am a 11:50 am	Reunión de balance	N/A	Equipo auditor	
25/05/2020	11:50 pm a 12:20 pm	Reunión de cierre: Socialización de resultado de auditoría, hallazgos y cierre.	Coordinador de desarrollo de talento humano Líder del equipo HACCP Coordinador del SGI	Equipo auditor	Acta de cierre.
Auditor Líder			Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
<b>Firma auditor</b>			<b>Firma auditado responsable</b>		

### Hallazgo No. 6

La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente.

#### Tabla 6.

##### Plan de auditoría del hallazgo 6.

<b>PANIFICADORA DANIEL</b>	<b>FORMATO</b>
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b>

	Código: FO-12-003	Versión 1	Fecha: 12Mayo2020
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>	Verificar la debida documentación y soporte bibliográfico de los peligros identificados		
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Peligros identificados en el plan HACCP de la línea de fabricación de pan perro y hamburguesa.		
<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>	Resolución 2674/2013, el decreto 60/2002, plan HACCP		
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	Hallazgo de la auditoria anterior: “la identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente”.		

**AGENDA DE LA AUDITORIA**

<b>FE-CHA</b>	<b>HORA</b>	<b>ACTIVIDAD(ES)</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>EVIDENCIA</b>
25/05 /2020	7am a 7:30 am	<p align="center"><b>Reunión de apertura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentar el grupo de auditores.</li> <li>- Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.</li> </ul>	Líder Equipo HACCP  Coordinador de sistema de gestión Calidad	Equipo auditor	Plan de auditoria
25/05 /2020	7:30 am a 8:30am	<p>Verificar la competencia del equipo HACCP.</p> <p>Indagar sobre los criterios y metodología para la identificación de peligros</p>	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	Hoja de vida de miembros del equipo HACCP.  Entrevista
25/05 /2020	08:30 am a 9:30 am	Verificar la identificación de peligros en cada etapa del proceso con su respectiva justificación técnico-científica.	Líder equipo HACCP		Plan HACCP

25/05 /2020	9:30 am a 10 am				
25/05 /2020	10: am a 11:00a m	Reunión de cierre: Socialización de resultado de auditoria, hallazgos y cierre.	Líder Equipo HACCP  Coordinador de sistema de gestión Calidad	Equipo auditor	Acta de cierre
Auditor Líder			Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
<b>Firma auditor</b>			<b>Firma auditado responsable</b>		

### Hallazgo No. 7.

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.

**Tabla 7.**

*Plan de auditoría del hallazgo 7.*

<b>PANIFICADORA DANIEL</b>	<b>FORMATO</b>		
	<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</b>		
	Código: FO-12-003	Versión 1	Fecha: 12Mayo2020
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORIA</b>	-Verificar el cumplimiento de los prerrequisitos del plan Haccp. -Verificar la pertinencia de los peligros evaluados, verificando que los PCC identificados cuenten con la debida justificación y soportes técnicos.		
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Evaluación del plan HACCP y de los PCC en la línea de producción de pan perro y pan hamburguesa.		

<b>CRITERIO(S) DE LA AUDITORIA</b>		HACCP – BPM según los principios y criterios del CODEX – CAP – RCP 1-1969 versión 4-2003 Decreto 60/2002 Resolución 2674 de 2013.			
<b>ASPECTO A EVALUAR</b>		Hallazgo de la auditoria anterior: “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>AGENDA DE LA AUDITORIA</b>					
<b>FE-CHA</b>	<b>HORA</b>	<b>ACTIVIDAD(ES)</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>AUDITOR</b>	<b>EVIDENCIA</b>
26/05 /2020	8:30am a 9:00 am	<b>Reunión de apertura:</b> - Presentar el grupo de auditores. - Comunicar los objetivos, alcance, criterios y un resumen breve y general de las actividades de la auditoría.	Coordinador del sistema de gestión de Calidad. Líder del equipo HACCP Coordinador de producción	Equipo auditor	Acta de apertura de auditoria
26/05 /2020	9:00am a 12:00am	Teniendo en cuenta que posiblemente el plan no esté debidamente soportado o halla una posible debilidad en la determinación de los PCC:  - Verificar la competencia y experticia del equipo HACCP para llevar a cabo la implementación del sistema HACCP. -Solicitar el plan HACCP -Consultar como se determinaron los peligros. -Consultar para cada PCC como y porque lo definieron como tal, cuál fue su análisis. -Evaluar la pertinencia de la justificación dada por el equipo HACCP.	Coordinador de desarrollo de talento humano. Líder del equipo HACCP	Equipo auditor	Hojas de vida y soporte de capacitación de los miembros del equipo HACCP.  Plan HACCP.  Matriz de análisis de peligros por etapas de proceso según diagrama de flujo.  Evaluación de severidad y probabilidad de ocurrencia de los peligros identificados.  Justificación técnico científica de los

		-Verificar que cada PCC cuente con límites medibles, las debidas verificaciones, controles y acciones correctivas en caso de incumplir los límites.			peligros, de los PCC y sus límites de control. Medidas de control y acciones para los PCC
26/05 /2020	12:00a m a 1:00pm	Almuerzo	N/A	N/A	N/A
26/05 /2020	1:00pm a 2:30pm	Verificación en planta de los PCC y de los registros de monitoreo y control.	Coordinador de producción  Personal de producción a cargo de operaciones relacionadas	Equipo auditor	PCC identificados.  Formatos de registro del monitoreo y control de los PCC diligenciados y verificados.
26/05 /2020	02:30 pm a 3:00 p	Reunión de balance	N/A	Equipo auditor	N/A
26/05 /2020	03:00 pm a 03:30 pm	Reunión de cierre: Socialización de resultado de auditoria, hallazgos, evidenciadas de la auditoria y cierre.	Coordinador del sistema de gestión de Calidad Líder del equipo HACCP Coordinador de producción	Equipo auditor	Exposición de los hallazgos. Acta de cierre.
Auditor Líder			Coordinador del sistema de gestión de Calidad		
<b>Firma auditor</b>			<b>Firma auditado responsable</b>		

## **Conclusiones**

Las actividades de los planes de auditoria propuestos permitieron obtener evidencias objetivas como respuesta a cada una de las indagaciones y verificaciones que se practicaron para uno de los hallazgos, con lo cual la empresa “Panificadora Daniel” puede llegar a establecer el grado de conformidad de su sistema y dar por cumplido el programa de auditoria.

El desarrollo de los planes de auditoria permitió comprender de mejor manera el enfoque que contempla un proceso de auditoría y los aspectos que se deben tener claros: como objetivo(s), alcance, criterio(s) y por supuesto el derrotero de las actividades para obtener las evidencias objetivas necesarias para la evaluación del sistema.

Con base en los hallazgos de no conformidad relacionadas en el programa de auditoria de la empresa “Panificadora Daniel”, se elaboró un plan de auditoría para cada uno, soportado en la norma ISO19011:2018, la cual facilitó su desarrollo y permitió establecer los aspectos necesarios evaluar la eficacia del sistema de gestión de inocuidad adoptado por la organización.

## **Bibliografía**

Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos. Principios generales de higiene de los alimentos CAC-RCP 1-1969 versión 4-2003. Recuperado de [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXP\\_001s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXP_001s.pdf)

Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC, (2018). Guía Técnica Colombiana GTC- ISO 19011 de 2018. Directrices para la auditoria de Sistemas de Gestión. Recuperado de <https://e-collection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-MX&Q=AC41B04169B52B5C9C537586BFE5314BC57A07157EFAAE34&Req=>

INVIMA. (2013). Resolución 2674 de 2013. Recuperado de [http://normograma.invima.gov.co/normograma/docs/resolucion\\_minsaludps\\_2674\\_2013.htm](http://normograma.invima.gov.co/normograma/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm)

INVIMA. (2002). Decreto 60 de 2002. Recuperado de [http://normograma.invima.gov.co/docs/decreto\\_0060\\_2002.htm?q=decreto+60](http://normograma.invima.gov.co/docs/decreto_0060_2002.htm?q=decreto+60)