

**Plan de Auditoria para el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control  
Implementado por la Panificadora Daniel**

Julián Ramiro Bonilla Núñez

Abigail Castillo Reyes

Paola Andrea Henao Girón

Jessica Alexandra Rodríguez Gallar

Johanna Rojas Charria

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector  
alimentario para optar el título de Ingeniero de Alimentos

Clemencia Alava Viteri

Directora del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

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 Auditoría 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.*

## Tabla de Contenido

Resumen.....	6
Abstract.....	6
Introducción .....	7
Objetivos.....	8
Objetivo General .....	8
Objetivos Específicos.....	8
Antecedentes Teóricos .....	9
Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad .....	9
Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP.....	9
Auditoría.....	9
Diferencia entre Programa de Auditoría y Plan de Auditoría .....	10
Plan de Auditoría.....	10
Plan de Auditoria .....	11
Plan de Auditoria 1 .....	11
Plan de auditoria 2 .....	13
Plan de auditoria 3 .....	16
Plan de auditoria 4 .....	20
Plan de auditoria 5 .....	22
Plan de auditoria 6 .....	24

Plan de auditoria 7 .....	26
Conclusiones .....	28
Bibliografía .....	30

### **Lista de Tablas**

<b>Tabla 1</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</i> .....	11
<b>Tabla 2</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo en Registros</i> .....	13
<b>Tabla 3</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo en Descripción del producto</i> .....	16
<b>Tabla 4</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo en organización empresarial</i> .....	20
<b>Tabla 5</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo del equipo HACCP</i> .....	22
<b>Tabla 6</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo en el análisis de peligros y medidas preventivas</i> ...	24
<b>Tabla 7</b> <i>Plan de auditoria para el hallazgo en la identificación de puntos críticos de control (PCC)</i> .....	26

## **Resumen**

Un plan de auditoria establece la descripción de actividades y aspectos acordados para la realización de una auditoria, en la elaboración del plan de auditoria para auditar el plan HACCP implementado por la Panificadora Daniel se incluyen los aspectos más relevantes según la normatividad, que se deben tener en cuenta a la hora de realizar un plan de auditoria como el alcance de la auditoria, la proyección de tiempos de duración para cada actividad a desarrollar, la evidencia o descripción del proceso, auditor, auditado y lugar. Todos estos aspectos facilitan la realización de las auditorias y dar a conocer al auditado si el sistema implementado es eficiente y eficaz.

**Palabras claves:** Alcance, Criterios, Evidencia, Hallazgos e Inocuidad

## **Abstract**

An audit plan establishes the description of activities and aspects agreed upon to carry out an audit. In the preparation of the audit plan to audit the HACCP plan implemented by Panificadora Daniel, the most relevant aspects are included according to the regulations, which must be taken into account. Taken into account when carrying out an audit plan such as the scope of the audit, the projection of duration times for each activity to be carried out, the evidence or description of the process, auditor, auditee and place. All these aspects facilitate the carrying out of audits and make the auditee know if the implemented system is efficient and effective.

**Keyword:** Scope, Criterion, Evidence, Finding and Safety

## **Introducción**

Realizar una auditoría al plan HACCP en las empresas de alimentos es necesaria, debido a que todo sistema que se implemente debe ser verificado, revisando así la efectividad de todo el proceso, los procedimientos, entre otros documentos estructurados para dar cumplimiento al sistema HACCP, además estas auditorías permiten en la organización una mejora continua. En una empresa se pueden llevar a cabo una auditoria en función del tipo de cliente: de primera parte o interna que se caracterizan por que es auditada por la misma organización, las auditorias de segunda parte o externa que se realizan a proveedores y las de tercera parte son para la obtención de certificación según la norma que se aplique.

Es importante que se realice un plan de auditoria conforme a los principios HACCP, donde se planifique las actividades que se llevaran a cabo y todos los detalles para no dar lugar a la improvisación y conseguir que se alcancen los objetivos establecidos.

El siguiente proyecto tiene como mostrara el diseño de un plan de auditoria interna para la panificadora Daniel, en este plan se establece que se debe tener en cuenta en la revisión de cada hallazgo y como se fundamenta.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar un plan de auditoria interna basado en la norma ISO 19011:2018, para el sistema HACCP implementado por la Panificadora Daniel en la línea de pan artesanal.

### **Objetivos Específicos**

Diseñar un formato para el desarrollo del plan de auditoría interna basado en la norma ISO 19011:2018.

Identificar las evidencias establecidas en cada plan de auditoria, para conocer el desarrollo objetivo que permita suministrar resultados al sistema del plan HACCP desarrollado.

Validar los criterios de verificación según la normatividad aplicable y vigente para cada uno de los hallazgos.

## **Antecedentes Teóricos**

### **Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad**

Las empresas procesadoras de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad el cual debe cubrir todas las etapas de la procesamiento, para poder cumplir con este requisito las empresas pueden adoptar el Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP, el cual se deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

### **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP**

Permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos, implementar un plan HACCP en una industria de alimentos consiste en un “conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados de conformidad con los principios del Sistema HACCP, con el objeto de asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos” (Decreto 60 por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos, 2002).

### **Auditoría**

La forma de verificar si el plan HACCP que se ha puesto en marcha está funcionando correctamente es por medio de auditorías periódicas las cuales tienen como objetivos “determinar si los procedimientos descritos se ejecutan correctamente, identificar áreas o puntos débiles del sistema que necesitan ser modificados o implementados nuevamente, valorar la eficacia del sistema para conseguir los objetivos establecidos, obtener información objetiva para la mejora continua del sistema y su actualización constante” (Couto Lorenzo, 2008, pág. 2)

## **Diferencia entre Programa de Auditoría y Plan de Auditoría**

Según la ISO 19011:2018 un programa de auditoría es el conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigido hacia un propósito específico y un plan de auditoría es la descripción de las actividades y de los detalles acordados para una auditoría. (ISO 19011:, 2018).

### **Plan de Auditoría**

El plan de auditoría “debe incluir los objetivos, criterios y el alcance de la auditoría; las fechas, lugares, horario y duración estimada de las actividades de la auditoría in situ, y el reparto de tareas y responsabilidades entre los miembros del equipo auditor” (Couto Lorenzo, 2008, pág. 168).

Al realizar una auditoría se presentan los hallazgos que son los “resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoría recopilada frente a los criterios de auditoría” (ISO 19011:, 2018).

## Plan de Auditoria

**Tabla 1**

*Plan de auditoria para el hallazgo en buenas prácticas de manufactura (BPM)*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001		
<b>Plan de Auditoria 1</b>				Fecha: 14/05/2020		
<b>Descripción del hallazgo:</b>		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>Objetivo</b>		Identificar que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos cumplen con lo establecido en el manual de BPM.				
<b>Alcance</b>		Aplica a la panificadora Daniel, línea de producción pan artesanal.				
<b>Criterios</b>		Resolución 2674 de 2013; Decreto 60 de 2002				
Actividad	Fecha	Hora	Evidencia /Descripción del Proceso	Auditor	Auditado	Lugar
Reunión de Apertura	15/05/2020	8:00 am a 8:30 am	Evidencia: 1. Registro de asistencia. Descripción: Dar a conocer el objetivo y el plan de auditoria aplicable para dichos hallazgos.	Auditor Líder	Equipo HACCP	Sala de Juntas
Verificar la documentación referente a las condiciones de los utensilios.	15/05/2020	8:30 am a 9:20 am	Evidencia 1. Ficha técnica de utensilios. 2. Certificados de contacto directo con producto o migración. Descripción: Verificar que los de utensilios cumplen según la Resolución	Auditor Líder	Jefe de producción	Oficina jefe de producción

			2674 de 2013 el Cap. II Art. 9			
Realizar recorrido por área de producción para verificar los materiales de los utensilios de trabajo.	15/05/2020	9:20 am a 12:14	Evidencia: 1. Utensilios que se están usando de momento en el proceso. Descripción: Se realiza recorrido por área de producción con el fin de verificar los utensilios de trabajo teniendo en cuenta lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material.</li> <li>• Estado.</li> <li>• Grado deterioro</li> <li>• Hoja de vida de equipos</li> </ul>	Auditor Líder	Jefe de planta y Coordinador del SIG	Producción
<b>Almuerzo</b>	15/05/2020	12:14 pm a 1:30 pm	Toma de alimentación			
<b>Consolidación de información</b>	15/05/2020	1:30 pm a 3:30 pm	Evidencia: 1. Apuntes y observaciones de la actividad. Descripción: Verificación de hallazgos, de aspectos positivos, aspectos por mejorar y observaciones	Auditor Líder	Equipo HACCP	Sala de Juntas
<b>Reunión de Cierre</b>	15/05/2020	3:30 pm a 4:30 pm	Evidencia: 1. Hallazgos 2. Aspectos conformes 3. Aspectos por mejorar Descripción: Socialización de Hallazgos	Auditor Líder	Equipo HACCP	Sala de Juntas
<b>Observaciones</b>						

**Tabla 2***Plan de auditoria para el hallazgo en registros*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001		
<b>Plan de auditoria 2</b>				Fecha: 14/05/2020		
<b>Descripción del hallazgo:</b>		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>Objetivo</b>		Revisar el cumplimiento del programa de proveedores establecidos por la empresa Panificadora Daniel.				
<b>Alcance</b>		Proceso de compras, recepción y almacenamiento de materias primas e insumos.				
<b>Criterios</b>		Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002				
<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>	<b>Lugar</b>
Realizar reunión de apertura.	16/05/2020	8:00 am 8:30 am	Evidencia: 1. Registro de asistencia Descripción: Reunión de Apertura para dar a conocer el objetivo y plan de auditoria que estará enfocado en el programa de proveedores	Auditor líder	Coordinador Logístico	Sala de Juntas
Verificación de la documentación	16/05/2020	8:30 am 9:30 am	Evidencia: 1. Registro de pedidos. 2. Documentos con información de proveedores. 3. Registros de lotes de insumos y recepción de materias primas 4. Registro de inspección a insumos recibidos.	Auditor líder	Coordinador Logístico	Oficinas de compras - Bodega

			<p>Descripción:  Revisar el registro de recepción de materia prima e insumos, de la fecha 08/05/2020. Identificar los lotes, las fechas de caducidad, los certificados de calidad de las materias primas y la información de los proveedores</p>			
Revisión documental de programa de proveedores con área de compras y área de aseguramiento de calidad	16/05/2020	9:30 am a 11:00am	<p>Evidencia:  1. Información documentada del programa de proveedores.  2. Evaluación de proveedores.  3. Información de proveedores</p> <p>Descripción:  Se realiza revisión del programa de proveedores, se tomará un proveedor al azar, al cual se evaluará conformidad de documentación, como conceptos sanitarios para fabricación, fichas técnicas, certificados de calidad y resultados de la última evaluación de proveedor.</p>	Auditor líder	Coordinador del SIG Analista de compras	Sala de juntas
Realizar recorrido por el almacén	16/05/2020	11:00 am a 12:30 pm	<p>Evidencia:  5. Registro de pedidos.  6. Documentos con información de proveedores.  7. Registros de lotes de insumos y recepción de materias primas  8. Registro de inspección de insumos recibidos.</p> <p>Descripción:  Visita al área de recepción de insumos y materias primas, observando si en la recepción se está realizando una plena</p>	Auditor líder	Coordinador Logístico	Oficinas de compras - Bodega

			identificación de los lotes, proveedores y demás información valiosa para el proceso de trazabilidad.			
<b>Almuerzo</b>	16/05/2020	12:30 pm a 1:30 pm	Toma de alimentación			
Realizar ejercicio de trazabilidad de materia prima e insumos en la recepción.	16/05/2020	1:30 pm a 2:30 pm	Descripción: Revisar el registro de recepción de materia prima e insumos, de la fecha 08/05/2020. Identificar los lotes, las fechas de caducidad, los certificados de calidad que apliquen a las materias primas y la información de los proveedores.	Auditor líder	Coordinador Logístico	Bodega
Verificación de descargue de materia prima.	16/05/2020	2:30 pm a 3:30 pm	Evidencia: 1. Facturas de entrega. 2. Certificados de calidad Descripción: Verificar el descargue de una materia prima (Producto harina de trigo), Verificar si la factura presenta lote, de ser así el certificado de calidad expedido debe presentar la misma información del lote.	Auditor líder	Coordinador Logístico	Bodega
<b>Reunión de Cierre</b>	16/05/2020	3:30 pm 4:30 pm	Evidencia. 1. Hallazgos 2. Aspectos conformes 3. Aspectos por mejorar Descripción: Socialización de Hallazgos		Equipo HACCP	Sala de Juntas
<b>Observaciones</b>						

**Tabla 3***Plan de auditoria para el hallazgo en descripción del producto*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001 Fecha: 14/05/2020		
<b>Plan de auditoria 3</b>						
<b>Descripción del hallazgo:</b>		Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria				
<b>Objetivo</b>		Verificar que se cumplan los requisitos legales referente al etiquetado y rotulado del producto final.				
<b>Alcance</b>		Línea de pan perro y pan hamburguesa de la panificadora Daniel				
<b>Criterios</b>		Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Decreto 60 de 2002				
<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>	<b>Lugar</b>
Reunión de apertura	17/05/2020	08:00 am 8:30 am	Evidencia: 1. Registro de asistencia de asistencia. Descripción: Comunicar el plan de auditoria y los objetivos de esta misma.	Auditor líder	Jefe de calidad y Jefe de diseño y desarrollo.	Sala de juntas
Revisar la descripción del producto	17/05/2020	8:30am 9:30 am	Evidencia: 1. Ficha de técnica del producto final. 2. Estudio de estabilidad del producto. 3. Procedimiento de trazabilidad. Descripción:	Auditor líder	Jefe de calidad y Jefe de diseño y desarrollo.	Sala de juntas

			<p>Se revisa toda la documentación correspondiente, al producto identificado en la ficha técnica la información general y usos previstos del producto.</p> <p>Se revisan los estudios de estabilidad, con los cuales se definieron las fechas de caducidad del producto.</p> <p>Se verifican los procedimientos de lotificación del producto para garantizar la trazabilidad, en caso que se presenten novedades con las producciones.</p>			
Verificar la etiqueta del producto.	17/05/2020	9:30 am 10:30 am	<p>Evidencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rótulos</li> <li>2. Material de empaque con información impresa.</li> <li>3. Etiquetas.</li> </ol> <p>Descripción: se revisa que el material de identificación del producto (rótulos, etiquetas) contenga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto</li> <li>• Lista de ingredientes de forma decreciente.</li> <li>• Contenido neto.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>• Identificación del lote.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Instrucciones de uso y conservación.</li> </ul>	Auditor líder	Jefe de calidad Jefe de diseño y desarrollo.	Sala de juntas

Realizar ejercicio de trazabilidad	17/05/2020	11:30 am 12:30 pm	<p>Evidencia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registros de cada etapa de proceso, descrita en el diagrama de flujo.</li> </ol> <p>Descripción</p> <p>Se toma un lote al azar, cada etapa del proceso debe entregar evidencia de cómo se comportó ese producto en el proceso de fabricación.</p>	Auditor líder	Todos los líderes de cada proceso.	Sala de juntas
Almuerzo	17/05/2020	12:30 pm a 1:30 pm	Toma de alimentos			
Realizar recorrido por planta	17/05/2020	1:30 pm a 2:30 pm	<p>Evidencia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro de almacenamiento y condiciones de producto terminado, en proceso y materias primas.</li> <li>2. Registro de identificación de producto en proceso y terminado.</li> <li>3. Procedimiento de producto no conforme</li> <li>4. Registros de rotación de los productos, materias primas e insumos.</li> </ol> <p>Descripción</p> <p>Se realiza recorrido por planta identificando en las etapas la identificación de las materias primas e insumos. También se debe verificar como se identifica el producto en proceso y terminado. Revisar si lo que se declara en el procedimiento de producto no conforme se realiza en producción.</p>	Auditor líder	Jefe de Calidad Coordinador logístico	Bodega de almacenamiento producto terminado

Reunión de cierre	17/05/2020	2:30 pm a 3:00 pm	Evidencia. 4. Hallazgos 5. Aspectos conformes 6. Aspectos por mejorar Descripción: Socialización de Hallazgos	Auditor líder	Todos los líderes de cada proceso.	Sala de juntas
Observaciones	Preguntas, dudas, o sugerencias.					

**Tabla 4**

*Plan de auditoria para el hallazgo en organización empresarial*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001		
<b>Plan de auditoria 4</b>				Fecha: 14/05/2020		
<b>Descripción del hallazgo:</b>	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					
<b>Objetivo</b>	Verificar el personal que integra el equipo HACCP y la competencia de cada uno.					
<b>Alcance</b>	Equipo HACCP de Panificadora Daniel					
<b>Criterios</b>	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002					
<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>	<b>Lugar</b>
Reunión de Apertura	18/05/2020	8:00 am a 9:00 am	Evidencia: 1. Registro de asistencia. Descripción: Se comunica el objetivo y el plan de auditoria.	Auditor líder	Coordinador del SGI	Sala de Juntas
Revisar el acta de conformación del equipo HACCP	18/05/2020	9:00 am a 10:00 am	Evidencia: 1. Perfil profesional de integrantes de equipo HACCP. 2. Registro de asistencia y actas de comités de inocuidad. Descripción: Se revisa el acta de conformación del equipo HACCP, y el nombramiento del líder del equipo HACCP. Después de tener identificado el personal se revisa el perfil profesional de los integrantes, para confirmar la idoneidad de cada integrante.	Auditor líder	Gestión humana Coordinador del SIG	Sala de juntas

			También se revisarán registros de asistencia y actas a comités de calidad.			
Plan de capacitación del equipo auditor	18/05/2020	10:00 am a 12:00 m	<p>Evidencias</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cronograma de capacitaciones.</li> <li>2. Registro de capacitaciones en BPM Y HCCP</li> <li>3. Evaluación de capacitación.</li> <li>4. Aprobación de la evaluación</li> </ol> <p>Descripción: El equipo HACCP durante los periodos que defina la empresa debe tener formación, para fortalecer conocimientos, conocer los cambios y modificaciones de la norma. Para esto se revisará el plan de formación, registros de asistencia.</p>	Auditor líder	Coordinador del SIG	Sala de juntas
Almuerzo	18/05/2020	12:00 m a 1:00pm	Toma de alimentos			
Reunión de cierre	18/05/2020	1:00 pm a 2:00 pm	<p>Evidencia.</p> <p>Hallazgos</p> <p>Aspectos conformes</p> <p>Aspectos por mejorar</p> <p>Descripción: Socialización de Hallazgos</p>	Auditor líder	Equipo HACCP	Sala de juntas
Observaciones						

**Tabla 5***Plan de auditoria para el hallazgo del equipo HACCP*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001		
<b>Plan de auditoria 5</b>				Fecha: 14/05/2020		
<b>Descripción del hallazgo:</b>	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>Objetivo</b>	Verificar que el equipo HACCP este conformado por personal interdisciplinario con formación y experiencia para elaborar y mantener el sistema HACCP.					
<b>Alcance</b>	Equipo HACCP					
<b>Criterios</b>	Resolución 2674 de 2013; Decreto 60 de 2002					
<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>	<b>Lugar</b>
Reunión de apertura	19/5/2020	8:00 - 8:30	Acta de apertura	Auditor líder	Gestión humana. Coordinador del SIG	Sala de juntas
Revisas la conformación del equipo HACCP.	19/5/2020	8:30 - 9:30	Evidencia 1. Organigrama 2. Acta de conformación de equipo HACCP. 3. Perfiles de cargo y sus funciones 4. Acta de nombramiento de líder de equipo HACCP.  Descripción Verificar como está distribuido el organigrama de la	Auditor líder	Gestión humana. Coordinador del SIG	Sala de juntas

			compañía, revisar los criterios de selección del equipo HACCP y con el acta de conformación se verificarán los integrantes, los cargos y las diferentes áreas donde desempeñan sus labores. Se debe contar con participantes de líderes de cada área.			
Almuerzo	19/5/2020	11:30-13:30	Toma de alimentos			
<b>Consolidación de información</b>	15/05/2020	1:30 pm	Evidencia: 2. Apuntes y observaciones de la actividad. Descripción: Verificación de hallazgos, de aspectos positivos, aspectos por mejorar y observaciones	Auditor Líder		
Reunión de cierre	19/5/2020	13:30-14:30	Evidencia. 1. Hallazgos 2. Aspectos conformes 3. Aspectos por mejorar Descripción: Socialización de Hallazgos	Auditor líder	Equipo HACCP	Sala de juntas
Observaciones						

**Tabla 6**

*Plan de auditoria para el hallazgo en el análisis de peligros y medidas preventivas*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001 Fecha: 14/05/2020		
<b>Plan de auditoria 6</b>						
<b>Descripción del hallazgo:</b>		La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente				
<b>Objetivo</b>		Verificar la caracterización de peligros de cada etapa de proceso y la información que sustenta este documento.				
<b>Alcance</b>		Todas las etapas del proceso de panificación				
<b>Criterios</b>		Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002				
<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>	<b>Lugar</b>
Reunión de Apertura	20/05/2020	8:00 am a 9:00 am	Evidencia: 2. Registro de asistencia.  Descripción: Se comunica el objetivo y el plan de auditoria.	Auditor líder	Coordinador del SGI	Sala de Juntas
Revisar diagrama de flujo	20/05/2020	9:00 am a 10:00 am	Evidencia 1. Diagrama de flujo.  Descripción: Se revisa el diagrama de flujo elaborado por la compañía	Auditor líder	Coordinador del SGI	Sala de Juntas
Verificar documentación con análisis de peligros.	20/05/2020	10:00 am a 12:00 m	Evidencia 1. Documento con análisis de peligros.  Descripción:	Auditor líder	Coordinador del SGI	Sala de Juntas

			Revisar el análisis de peligros construida por la empresa, identificado los peligros físicos, químicos y biológicos que se detectaron en cada etapa de proceso identificada en el diagrama de flujo.			
Almuerzo	20/5/2020	12:00 m a 01:00 pm	Toma de alimentos			
Realizar recorrido para verificar el diagrama de flujo in situ	20/05/2020	01:00 pm a 2:30 pm	Evidencia. 1. Comprobación de diagrama de flujo in situ. Descripción: Realizar recorrido por cada etapa de proceso validando si el diagrama de flujo cumple con lo establecido, y si la información dispuesta en el análisis de peligros es coherente con el proceso, es decir si en cada etapa de proceso se tienen identificados los peligros.	Auditor líder	Jefe de planta Coordinador del SGI	Planta de producción
Consolidación de información	15/05/2020	2:30 pm a 3:30 pm	Evidencia: 3. Apuntes y observaciones de la actividad. Descripción: Verificación de hallazgos, de aspectos positivos, aspectos por mejorar y observaciones	Auditor Líder		
Reunión de cierre	19/5/2020	3:30 pm a 4:30 pm	Evidencia. 4. Hallazgos 5. Aspectos conformes 6. Aspectos por mejorar Descripción: Socialización de Hallazgos	Auditor líder	Equipo HACCP	Sala de juntas
<b>Observaciones</b>						

**Tabla 7**

*Plan de auditoria para el hallazgo en la identificación de puntos críticos de control (PCC)*

<b>Panificadora Daniel</b>				Código: 001		
<b>Plan de auditoria 7</b>				Fecha: 14/05/2020		
<b>Descripción del hallazgo:</b>		Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM				
<b>Objetivo</b>		Verificar la documentación que sustenta los PCC identificados en el proceso y revisar si esta es acorde al plan HACCP.				
<b>Alcance</b>		Aplica a todos los procesos involucrados de la organización.				
<b>Criterios</b>		Resolución 2674 de 2013; Decreto 60 de 2002				
<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>	<b>Lugar</b>
Reunión de Apertura	21/05/2020	8:00 am a 9:00 m	Evidencia: Registro de asistencia de asistencia. Descripción: Comunicar el plan de auditoria y los objetivos de esta misma.	Equipo Auditor	Equipo HACCP	Sala de Juntas
Revisar documentos con el plan HACCP	21/05/2020	9:00 am a 10:00 am	Evidencia Plan HACCP  Descripción: Dentro del plan HACCP debe estar establecidas el análisis por cada etapa donde se describe, con argumentos del porque una etapa se considera PCC o PC. Revisar la información dispuesta y los sustentos de esta. Validad si los PCC, identificados son realmente puntos críticos de control, es decir que después de esa etapa no exista ninguna otra manera de	Auditor líder	Equipo HACCP	Sala de Juntas

			garantizar la inocuidad del producto, de acuerdo a los análisis y la normatividad aplicable.			
Realizar recorrido para verificar el diagrama de flujo in situ	20/05/2020	10:00 am a 12:00 m	Evidencia. 2. Comprobación de diagrama de flujo in situ. Descripción: Realizar recorrido por cada etapa de proceso validando si el diagrama de flujo cumple con lo establecido, y si los PCC dispuestos están como se documentaron.	Auditor líder	Jefe de planta Coordinador del SGI	Planta de producción
<b>Consolidación de información</b>	15/05/2020	12:00 m a 1:00 pm	Evidencia: 4. Apuntes y observaciones de la actividad. Descripción: Verificación de hallazgos, de aspectos positivos, aspectos por mejorar y observaciones	Auditor Líder		
Almuerzo	20/5/2020	01:00 pm a 02:00 pm				
Reunión de Cierre	21/05/2020	2:00 pm a 3:00 pm	Evidencia. Hallazgos Aspectos conformes Aspectos por mejorar Descripción: Socialización de Hallazgos	Auditor líder	Equipo HACCP	Sala de Juntas
<b>Observaciones</b>						

## Conclusiones

Se diseñó un formato para el desarrollo del plan de auditoria interna el cual cuenta con los elementos especificados en la ISO 19011:2018 como el objetivo de la auditoria, el alcance de auditoria, criterios de auditoria, la ubicación o lugar, las fechas, tiempos y duraciones esperados en cada una de las actividades a realizar.

Con los criterios de auditoria identificados en cada uno de los hallazgos se pudo determinar la no conformidad, o el no cumplimiento a la normatividad aplicable y vigente.

El plan de auditoria planteado para el hallazgo de las herramientas de trabajo de la panificadora Daniel como rodillos y paletas que son en material de madera está enfocado a garantizar que los materiales que se usen cumplan con los requisitos establecidos en la resolución 2674, es claro que la empresa tiene como plus su sabor tradicional, sin embargo, se debe priorizar siempre la inocuidad del producto por encima de la calidad. Con el plan de auditoria planteado se busca que en empresa quede estandarizado los elementos y utensilios adecuados para las actividades de producción y dejando como evidencias documentación asociada.

El programa de proveedores es fundamental, debido que por medio de este se puede evaluar la calidad y procedencias de las materias primas e insumos. Panificadora Daniel por medio del plan de auditoria establecido, tiene como objetivo fortalecer este programa, que es crítico.

En general el plan de auditoria de la panificadora Daniel, busca fortalecer cada uno de los procesos u etapas en donde se han identificado oportunidades de mejora y que pueden convertirse en un riesgo para los consumidores.

El hecho de que una empresa tome la decisión de generar un plan HACCP no solo brinda confianza al cliente, sino que es una oportunidad de evitar problemas de salubridad pública que puedan desencadenar en un cierre o suspensión de actividades.

### **Bibliografía**

- Couto Lorenzo, L. (2008). *Auditoría del sistema APPCC : cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP*. Obtenido de <http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/detail.action?docID=10390492>
- Decreto 60 por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos. (24 de Enero de 2002). INVIMA . Colombia : Republica de Colombia . Obtenido 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)
- ISO 19011: (2018). *SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD – DIRECTRICES PARA LA AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN*. Obtenido de <https://e-collection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/colecao.aspx>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (25 de Julio de 2013). Resolución 2674. Colombia. Obtenido de <http://normograma.invima.gov.co/normograma/docs/arbol/1000.htm>.