

Plan De Auditoría Para El Programa De Auditoría Interna De La Empresa
Panificadora Artesanal Don Josué

Rubén Darío Paredes Jiménez, Paula Alejandra Gutiérrez Martínez, Ronald Pimienta
Calero, Astrid Ramirez Grisales y Bernardo Andrés Ceballos Carabalí

Escuela de Ciências Básicas Tecnologia e Ingeniera de Alimentos, Universidad
Nacional abierta y a distancia – UNAD

Diplomado de ProfundizaciónS

Clemencia Álava Viteri

Directora del curso

Bogotá 2021

**Plan De Auditoría Para El Programa De Auditoría Interna De La Empresa
Panificadora Artesanal Don Josué**

Rubén Darío Paredes Jiménez, Paula Alejandra Gutiérrez Martínez, Ronald Pimienta
Calero, Astrid Ramirez Grisales y Bernardo Andrés Ceballos Carabalí

Escuela de Ciências Básicas Tecnologia e Ingeniera de Alimentos, Universidad

Nacional abierta y a distancia – UNAD

Diplomado de ProfundizaciónS

Clemencia Álava Viteri

Directora del curso

Bogotá 2021

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada 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 la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Tabla de contenido

Introduccion	5
Objetivos	
Objetivo General	6
Objetivos Específicos	6
Contenido	
Antecedentes Teóricos	7
Norma ISO 22000:2018: Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	8
Programa y plan de auditoria como parte de un sistema de gestión	10
Plan de auditoria.....	12
Hallazgo 1	12
Hallazgo 2	17
Hallazgo 3	20
Hallazgo 4	24
Hallazgo 5	28
Hallazgo 6	32
Hallazgo 7	36
Hallazgo 8	39
Conclusiones.....	48
Referencias bibliográficas	49

Introducción

La auditoría es un proceso que es sistemático es decir, es regido por una serie de pasos, es independiente y sobre todo documentado la razón es que es para obtener evidencias y así evaluarlas de una manera objetiva, con el fin de determinar si algunas actividades y/o procesos cumplen con los objetivos planificados.

Las auditorías que se realizan a los sistemas de gestión, permite que se evalúen fortalezas, aspectos a mejorar y debilidades que presente el sistema de gestión auditado, así mismo detecta las oportunidades para trabajar en la mejora continua, el compromiso de las personas que hacen parte del Sistema de Gestión, validar el uso eficiente de los diferentes recursos, se evalúan las relaciones con las partes interesadas, también se realiza un adecuado seguimiento de la eficacia de las acciones de mejora, preventivas y correctivas, que han sido implementadas con el fin de mejorar los sistemas de gestión.

El presente documento, describe un plan de auditoria que se ha basado en la normatividad de ISO 22000:2018 para el programa de auditoría interna de la empresa PANIFICADORA ARTESANAL DON JOSUÉ, donde se detallan las actividades, recursos, responsables y en general la planeación y logística a tener en cuenta en el desarrollo de la auditoria, poniendo de manifiesto todos los conocimientos adquiridos durante el diplomado de Sistemas de Gestión

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría interna basado en la Norma ISO 22000:2018 para la empresa PANIFICADORA ARTESANAL DON JOSUÉ.

Objetivos específicos

Estructurar un plan de auditoria con elementos que permitan validar acciones planteadas en el programa de auditoria.

Identificar los criterios de verificación para cada uno de los hallazgos basados en la normatividad nacional aplicable y vigente.

Definir un formato estructurado que permita formular un plan de auditoria con la información y necesidades requeridas para el desarrollo de un programa de auditoria.

Contenidos

Antecedentes teóricos

El Sistema de Gestión de Calidad es la forma en el que una empresa administra sus procesos para dar un beneficio adicional a sus productos permaneciendo competitivos en el mercado y logrando su distinción entre las demás empresas, lo que aumenta la confiabilidad en los clientes.

Uno de los instrumentos más importantes para asegurar que un Sistema de Gestión de Calidad (SGC) en una organización cumple con los requisitos establecidos en una norma y se mantienen de manera efectiva es el programa de auditoría interna.¹.

Escuela Europea de Excelencia (2017)

Las auditorías internas que una organización realiza son piezas claves utilizadas por la alta dirección para agregar un beneficio adicional y mejorar las operaciones de una organización. Esto favorece a las empresas a cumplir con sus metas llevándolo a un punto de vista constante y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión, además de garantizar el incumplimiento de las no conformidades y tomar acciones correctivas en el caso de que fuese necesario.

Norma ISO 22000:2018: sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos

La ISO 22000:2018, presenta los requisitos para trabajar en la implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) en una organización, donde se generen procesos alimentarios o que tengan que ver directa o indirectamente con ello. La norma, promueve metodologías que permitan demostrar el cumplimiento de los requisitos legales; la evaluación y la valoración de los requisitos para la producción inocua; también pone de manifiesto la necesidad de tener una clara comunicación con las partes interesadas; asegurar el cumplimiento de la política de inocuidad; planificar, implementar, operar, mantener y actualizar el SGIA;

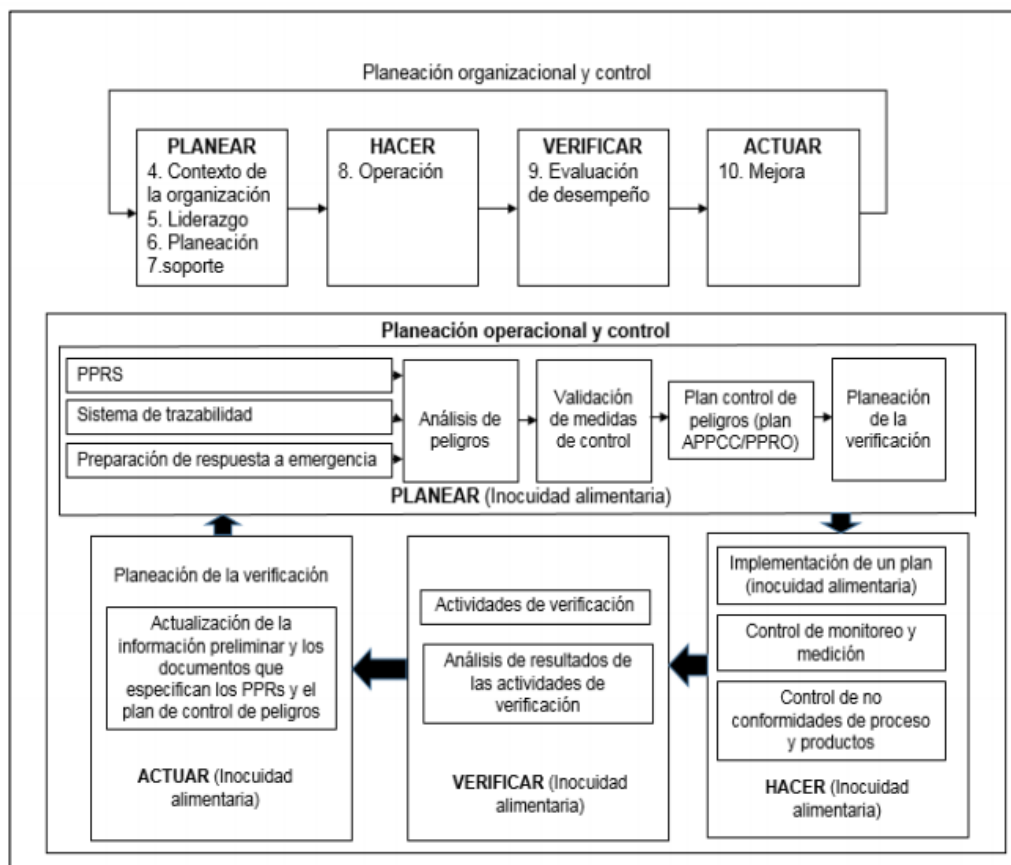
Y buscar la certificación responsable del SGIA.

La norma ISO 22000:18 invita a la implementación de un SGIA que permita a la organización producir y proveer alimentos, productos y/o servicios inocuos, seguros para el consumo, que cumplan con los requisitos estatuarios y regulatorios; así mismo que aborde los riesgos asociados y su disminución o tratamiento; y demostrar conformidad a los requerimientos de la implementación del mismo.

La ISO 22000:2018, se basa en el ciclo Deming o PHVA (Planear, Hacer, Verificar, Actuar), el cual busca asegurar los recursos y manejo de sus procesos, e identificar e implementar oportunidades de mejora, de manera que el sistema de gestión siempre esté en constante evolución y se permita ser evaluado y mejorado de manera continua. Asimismo, promueve pensamiento basado en riesgos para evitar que los resultados de los procesos se desvíen de lo planificado o en su defecto mediante

controles que prevenir y/o minimizar los efectos adversos. En la figura a continuación se ilustra la implementación del PHVA dentro con respecto a las ISO 22000:2018.

Figura 1. Ciclo PHVA en el SGIA.



Fuente:

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE ESTANDARIZACIÓN – ISO -. Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria – requerimientos para cualquier organización en la cadena de alimentos. ISO 22000:2018. Geneva.: La organización, 2018. P. 8

Programa y plan de auditoria como parte de un sistema de gestión

Para llevar a cabo en las empresas una auditoría de manera adecuada es necesario contar con un adecuado programa y plan de auditoría, gran parte del éxito de la ésta depende de los dos conceptos anteriores y claramente de la disposición de la organización a ser auditada y el equipo auditor.

Si hablamos de programa de auditoria debemos conceptualizarnos en el conjunto de una o más auditorias debidamente planificadas y organizados para realizarlas en un periodo de tiempo determinado, estos programas de auditoria deben estar dirigidas a un propósito específico (ISO 19011:2018). Cada organización debe establecer anualmente su programa de auditorías dependiendo de la necesidad de la organización.

Por otra parte, en un plan de auditoría se describe las actividades y los detalles acordados en una auditoria (ISO 19011:2018). Previamente la preparación de la auditoria está básicamente enfocada en armar un equipo auditor, crear el plan de auditoria y dar la socialización a través de la comunicación interna dando aviso acerca de la auditoria que se va a realizar.

De acuerdo con la NTC ISO 19011:2018, en la planificación y realización de actividades propias de la auditoría, el líder del equipo auditor debe tener en cuenta lo siguiente:

- a) Definir los objetivos de la auditoría
- b) Definir el alcance
- c) La formación del equipo auditor y su competencia.
- d) Definir los criterios de auditoría.
- e) Definir el tipo de auditorías.
- f) Definir las técnicas de muestreo.
- g) Analizar las oportunidades que puedan mejorar la eficiencia y la eficacia de las actividades propias de la auditoría.
- h) Analizar los riesgos para el auditado debido a la realización de la auditoría.

Para llevar a cabo un correcto plan de auditorías, este debe basarse principalmente en resultados de auditorías anteriores o informes anuales del desempeño del sistema de gestión de la organización. Un plan de auditoría debe tener un objetivo claramente definido, un alcance, unos recursos y unos criterios de auditoría, dicho plan describe la secuencia de cómo se ejecutará la auditoría y cuáles serán los procesos para auditar. El plan de auditoría deberá mostrarse en la reunión de apertura y deberá ser de conocimiento de todas las partes interesadas. Al finalizar la auditoría, el equipo auditor emite un informe de auditoría basado en evidencias objetivas, hallazgos durante la auditoría y notas de campo donde se exhibe el grado de cumplimiento de los criterios de auditoría establecidos en el plan. Como se mencionó anteriormente, el éxito de una auditoría depende tanto de la organización como del equipo auditor y debe ser enfocado siempre a un mejoramiento continuo de la organización.

Mediante lo propuesto, se ejecutara el plan de auditoría para la empresa PANIFICADORA ARTESANAL DON JOSUÉ.

Hallazgo 1. Auditoria apoyo, recursos y comunicación



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

Versión 1

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

Mayo 2021

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

OBJETIVO	Establecer un mecanismo que permita una comunicación asertiva que sea eficiente para para el desarrollo del SGIA.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	Aplica para el procedimiento de comunicaciones diseñado por panificadora, y las responsabilidades asignadas, así como para la verificación de la matriz diseñada.
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres de proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA	14/05/2021					
PROCESO AUDITADO	Recursos – Comunicaciones					
ASPECTO A EVALUAR	El sistema de gestión se está alimentando y actualizando constantemente de acuerdo a la ejecución del plan de mejora; sin embargo, no existe una comunicación asertiva entre los diferentes actores involucrados; de manera que se pierde el tiempo y esfuerzos repitiendo acciones ya ejecutadas o en algunos casos se producen contraordenes por debilidades en los canales de comunicación.					
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	14 de mayo 2021	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7 am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad	Registro y acta de reunión

Presentación del plan de auditoria	14 de mayo 2021	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8: am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad.	Plan de auditoria
Revisión del procedimiento de comunicaciones en el manual de Calidad	14 de mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 7 Recursos Numeral 7.4 Comunicaciones	8. am a 10: am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder Inocuidad	Procedimiento de Comunicaciones Internas y Externas
Refrigerio	14 de mayo 2021	-----	10: am a 10: 30 am			

Revisión y Verificación de la matriz de comunicaciones	14 de mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 7 Recursos Numeral 7.4 Comunicaciones 7.4.1 Generalidades	10: 30 am a 11:30 am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder Inocuidad	Documento Matriz de comunicaciones
Verificación in situ de la matriz	14 de mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 7 Recursos Numeral 7.4 Comunicaciones 7.4.1 Generalidades 7.4.2 Comunicación externa 7.4.3 Comunicación Interna	11:30 am 12: 30 pm	Equipo Auditor	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder Inocuidad	Confirmación por medio de entrevista a los cargos designados en la Matriz de Comunicaciones.

Reunión de cierre y realizar observaciones	14 de mayo 2021	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	12: pm a 1: 00 pm	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder Inocuidad	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		APROBADO: ALTA DIRECCIÓN				

Hallazgo 2. Auditoria programas de prerrequisitos (PPR)



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Versión 1

Mayo 2021

OBJETIVO	Verificar cada uno de los PPR implementados, en sus líneas de producción teniendo en cuenta su seguimiento y verificación.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	El alcance de la auditoria está orientado a la certificación y cumplimiento de los lineamientos establecidos en la norma internacional sobre la inocuidad de los alimentos ISO22000:2018, verificando específicamente los procesos donde se encuentran áreas de oportunidades para garantizar la inocuidad alimentaria y el sistema de la misma, tomando como base los avances en el Programa de buenas prácticas de manufactura BPM y Plan HACCP de la Panadería artesanal Don Josué.
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres e proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA		11/05/2021				
PROCESO AUDITADO		Producción Calidad				
ASPECTO A EVALUAR		Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción				
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	10 de mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7 am	Director del sistema de gestión de calidad	Alta dirección Jefe de producción	Registro y acta de reunión
Presentación del plan de auditoria	10 mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8: am	Director del sistema de gestión de calidad	Alta dirección Jefe de producción	Plan de auditoria
Revisión de los programas prerequisites (PPR)	10 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.2.1 y 8.2.2	8. am a 10: am	Director del sistema de gestión de calidad	Jefe de producción	Revisión de documentos del programa de PPR

Refrigerio	10 mayo	-----	10: am a 10: 30 am			
Verificación de los PPR existentes	10 mayo	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5.4.3	11:30 am 12: 30 pm	Director del sistema de gestión de calidad	Jefe de producción	Informe de resultados de las actividades de control y seguimiento
Recorrido in Situ, para verificar los PPR establecidos en cada una de las líneas de producción	10 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.2.1 y 8.2.	10: 30 am a 11:30 am	Director del sistema de gestión de calidad	Jefe de producción	Procedimiento de los instructivos, verificar los registros de cada una de las áreas de producción
Reunión de cierre y realizar observaciones	10 mayo	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	12: pm a 1: 00 pm	Director del sistema de gestión de calidad	Alta dirección Jefe de producción	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				APROBADO: ALTA DIRECCIÓN		

Hallazgo 3. Auditoria Sistema de rastreabilidad/trazabilidad



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

Versión 1

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

Mayo 2021

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

OBJETIVO	Inspeccionar, verificar los documentos de los criterios de aceptación o especificación del sistema de trazabilidad de las materias primas.
CRITERIO	Aplica para el control de información de almacenamiento y preservación de las materias primas, teniendo en cuenta el sistema de trazabilidad para poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución de producto terminado ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	El alcance de la auditoria está orientado a la certificación y cumplimiento de los lineamientos establecidos en la norma internacional sobre la inocuidad de los alimentos ISO22000:2018, verificando específicamente los procesos donde se encuentran áreas de oportunidades para garantizar la inocuidad alimentaria y el sistema de la misma, tomando como base los avances en el Programa de buenas prácticas de manufactura BPM y Plan HACCP de la Panadería artesanal Don Josué.
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres e proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA		16/05/2021				
PROCESO AUDITADO		Producción, Calidad, logística				
ASPECTO A EVALUAR		El almacén contiene fichas técnicas que describen las características y especificaciones de materias primas e insumos; sin embargo, al momento del ingreso, no se contrasta las especificaciones establecidas en estas con las características de lo que se recibe; por tanto, la ficha de recibo no menciona si cumple o no con las especificaciones.				
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	16 de mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7 am	Auditor líder	Jefe de Calidad Jefe de logística	Registro y acta de reunión
Presentación del plan de auditoria	16 mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8: am	Auditor líder	Jefe de Calidad Jefe de logística	Plan de auditoria
Refrigerio	16 mayo	-----	10: am a 10: 30 am			

Verificación de la información documentada	16 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 7.5 información documentada Numeral 7.5.1, 7.5.2	10: 30 am a 11:30 am	Auditor líder	Jefe de calidad Jefe de logística	Manual de calidad Procedimientos requeridos por las autoridades legales reglamentarias y los clientes
Verificación de los registros de recepción de materia prima e insumos	16 mayo	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8.3	11:30 am 12: 30 pm	Auditor líder	Jefe de calidad Jefe de logística	Formatos de materia prima e insumos Información se conserva como evidencia del sistema de trazabilidad durante un periodo de tiempo definido que incluya como mínimo la vida útil del producto.

Revisión de fichas técnica de la materia prima y su almacenamiento	16 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.3	8:00 am a 10:00 am	Auditor líder	Jefe de calidad Jefe de logística	Revisión de documentos, fichas técnicas de la relación de los lotes de materiales recibidos, hasta los productos terminados y la rotación de acuerdo con los principios del método FIFO o PEPS
Reunión de cierre y realizar observaciones	16 mayo	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	11:00 pm a 12:00 00 pm	Auditor líder	Jefe de calidad Jefe de logística	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				APROBADO: ALTA DIRECCIÓN		
FIRMA DEL AUDITOR:				FIRMA DE ADITADO:		

Hallazgo 4. Auditoria análisis de peligros



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Versión 1

Mayo 2021

OBJETIVO	Establecer e Identificar en el análisis de peligros, si el peligro es de tipo físico, químico o biológico.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	Aplica para el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), programas prerrequisito implementado en toda la cadena de proceso.
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres e proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA		18/05/2021				
PROCESO AUDITADO		Análisis de Peligros				
ASPECTO A EVALUAR		Se evidencia que se ha realizado el análisis de peligros; sin embargo, no se tiene plenamente establecido si el peligro identificado es de tipo físico, químico o biológico.				
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	18 mayo 2021	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7 am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad	Registro y acta de reunión
Presentación del plan de auditoria	18 mayo 2021	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8: am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad.	Plan de auditoria

Verificación documental del o de los procesos	18 mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 8.5.1.5 Diagrama de Flujo y descripción de los procesos 8.5.1.5.3 Descripción de procesos y ambiente de proceso	8. am a 10: am	Líder Auditor	Jefe de producción Jefe de Calidad Líder equipo de inocuidad	Manual de Calidad Diagramas de flujo
Refrigerio	18 mayo 2021	-----	10: am a 10: 30 am			
Verificación documental del Análisis de Peligros de los procesos	18 mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5 Análisis de Peligros	8. am a 10: am	Líder Auditor	Jefe de producción Jefe de Calidad Líder equipo de inocuidad	Manual de HACCP Cronogramas reunión del Equipo HACCP Procedimientos e instructivos para detectar, determinar y clasificar los peligros Matriz de Peligros

Verificación In situ del Diagrama de flujo	18 mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 8.5.1.5.2 Confirmación in situ de diagramas de flujo	11:30 am 12:30 pm	Equipo Auditor	Jefe de producción Jefe de Calidad Líder equipo de inocuidad	Inspección visual
Verificación de In situ del Análisis de Peligros y su identificación	18 mayo 2021	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5 Análisis de Peligros	02:00 pm – 04:00 pm	Equipo Auditor	Jefe de producción Jefe de Calidad Líder equipo de inocuidad	Inspección Visual, entrevista al Equipo de Inocuidad para el verificación y análisis de los procedimientos e instructivos para el análisis de peligros.
Reunión de cierre y realizar observaciones	18 mayo 2021	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	4: pm a 5: 00 pm	Líder Auditor	Jefe de producción Jefe de Calidad Líder equipo de inocuidad	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				APROBADO: ALTA DIRECCIÓN		

FIRMA DEL AUDITOR:	FIRMA DE ADITADO:
---------------------------	--------------------------

Hallazgo 5. Auditoria programas de prerrequisitos operativos (PPRO)



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

Versión 1

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

Mayo 2021

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

OBJETIVO	Verificar e identificar los PPR operativos dentro del SGIA.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO de la Panadería artesanal Don Josué.
EQUIPO AUDITOR	Líder de producción.
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres e proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA		16/05/2021				
PROCESO AUDITADO		Producción Calidad				
ASPECTO A EVALUAR		No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos que fortalecerían el sistema HACCP implementado.				
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	16 de mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:00 am	Líder Auditor	Jefe de calidad Auxiliar de calidad	Registro y acta de reunión
Presentación del plan de auditoria	16 mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8:00 am	Líder Auditor	Jefe de calidad Auxiliar de calidad	Plan de auditoria

Revisión de los programas y plan evaluativo de peligros, matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO	16 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5.2.4.1	8:00 am a 10:00 am	Líder Auditor	Jefe de calidad Auxiliar de calidad	Programa o plan evaluación de peligros e identificación de PPRO
Refrigerio	16 mayo	-----	10: am a 10: 30 am	Líder Auditor	Jefe de calidad Auxiliar de calidad	
Redacción de hallazgos	16 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.2.1 y 8.2.	10: 30 am a 11:30 am	Líder Auditor	Jefe de calidad Auxiliar de calidad	Informe final de la auditoria.

Reunión de cierre y realizar observaciones	16 mayo	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	12:00 pm a 1: 00 pm	Líder Auditor	Jefe de calidad Auxiliar de calidad	Registro y acta de reunión
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				APROBADO: ALTA DIRECCIÓN		
FIRMA DEL AUDITOR:				FIRMA DE ADITADO:		

Hallazgo 6. Auditoria verificación de los PPR y el plan de control de peligros



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

Versión 1

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

Mayo 2021

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

OBJETIVO	Verificar que se cuente con todos los registros que soporten la ejecución de los PPR operativos.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Monitoreo e identificación de los peligros de PPRO, registros de control de los PPR operativos
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres e proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA		17/05/2021				
PROCESO AUDITADO		Sistema de gestión de calidad				
ASPECTO A EVALUAR		Monitoreo de los PPR: No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.				
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	17 de mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7 am	Director del sistema de gestión de calidad	Alta dirección Jefe de producción	Registro y acta de reunión
Presentación del plan de auditoria	17 mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8: am	Director del sistema de gestión de calidad	Alta dirección Jefe de producción	Plan de auditoria

Revisión de Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO, registros de control de los PPR operativos	17 mayo	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5.4.3	8. am a 10: am	Director del sistema de gestión de calidad	Jefe de producción	Programa de evaluación de peligros, entrevista al personal de Calidad y de producción. Análisis de registros y documentación del plan HACCP, PPR. Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO, registros de control de los PPR operativos.
Refrigerio	17 mayo	-----	10: am a 10: 30 am			

Verificar la documentación registrada de los PPR operativos	17 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.8	10: 30 am a 11:30 am	Director del sistema de gestión de calidad	Jefe de producción	Documentos y registros de los PPR
Recorrido de las líneas de producción e identificación de peligros	17 mayo	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5. 4.3	11:30 am 12: 30 pm	Director del sistema de gestión de calidad	Jefe de producción	Registro de controles de los PPRO, documentación de los PPRO actualizada
Reunión de cierre y realizar observaciones	17 mayo	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	12: pm a 1: 00 pm	Director del sistema de gestión de calidad	Alta dirección Jefe de producción	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				APROBADO: ALTA DIRECCIÓN		
FIRMA DEL AUDITOR:				FIRMA DE ADITADO:		

Hallazgo 7. Auditoria plan de control de peligros (plan HACCP/APPCC /PPRO)



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

Versión 1

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

Mayo 2021

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

OBJETIVO	Determinar la correcta aplicación de los principios del sistema HACCP y verificar si los PCC están debidamente controlados.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Lideres e proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA		15/05/2021				
PROCESO AUDITADO		Sistema de gestión de calidad				
ASPECTO A EVALUAR		Límites críticos de los PPC: Se tiene establecido los límites críticos para cada PCC identificado, pero, no se tienen plenamente justificados los criterios por los cuales se asignaron estos LCC; por esto, algunos de ellos se consideran subjetivos sin que sean fácilmente medibles y verificables.				
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	15 de mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7 am	Auditor Líder	Líder Equipo de inocuidad	Registro y acta de reunión
Presentación del plan de auditoria	15 mayo	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8: am	Auditor Líder	Líder Equipo de inocuidad	Plan de auditoria

Revisión de Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC	15 mayo	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5.4.2	8. am a 10: am	Auditor Líder	Líder Equipo de inocuidad	Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC
Refrigerio	15 mayo	-----	10: am a 10: 30 am			
Selección y categorización de las medidas de control.	15 mayo	Norma ISO 2200: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.5.2.4.2	10: 30 am a 11:30 am	Auditor Líder	Líder Equipo de inocuidad	Evaluación documental de los límites críticos establecidos

Acciones ante el incumplimiento de límites críticos	15 mayo	Norma ISO 22000: 2018 Capítulo 8 Numeral 8.9	11:30 am 12: 30 pm	Auditor Líder	Líder Equipo de inocuidad	Determinación de acciones correctivas cuando no se cumplan los límites críticos
Reunión de cierre y realizar observaciones	15 mayo	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	12: pm a 1: 00 pm	Auditor Líder	Líder Equipo de inocuidad	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				APROBADO: ALTA DIRECCIÓN		
FIRMA DEL AUDITOR				FIRMA DE ADITADO:		

Hallazgo 8. Auditoria control de las No conformidades del producto y el proceso



PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ

Versión 1

PLAN DE AUDITORIA ISO 2200 2018

Mayo 2021

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

OBJETIVO	Verificar y asegurar que durante el manejo de un No conforme (producto y/o proceso), este sea identificado, controlado y tratado, a fin de prevenir su entrega no intencional o uso inadecuado por parte del personal de la Panadería artesanal Don Josué.
CRITERIO	Se Audita el proceso teniendo en cuenta los requisitos de las normas que hacen parte del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO 22000:2018. Igualmente se verifica el cumplimiento de la normatividad aplicable y regulatoria, Resolución 2674 de 2013 (BPM) y Decreto 60 de 2002 (Sistema HACCP).
ALCANCE	Aplica para los No Conforme identificados en Producto (materia prima, producto en proceso o producto terminado) y Proceso (todos los procesos de la panadería artesanal Don Josué).
EQUIPO AUDITOR	Equipo de calidad
AUDITORIA INTERNA	
RECURSOS: Humano: Líderes de proceso, responsables del SGI de la compañía, Financiero: Transporte, refrigerio, alojamiento, Tecnológico: Computadores, internet, impresora, sistemas operativos, cámaras	

FECHA	19/05/2021					
PROCESO AUDITADO	Sistema de gestión de calidad					
ASPECTO A EVALUAR	Una vez evaluado el producto no conforme es liberado para reproceso, de baja o re empaque. Sin embargo, no se cuenta con la documentación que establezca los criterios para tomar decisiones y el protocolo para liberar el producto no conforme.					
ACTIVIDAD	FECHA	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITOR	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión apertura	19 de mayo 2021	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:00 a 7:30 am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad	Registro y acta de reunión

Presentación del plan de auditoria	19 de mayo 2021	ISO 19011: 2018 numeral 6.4.3	7:30 am a 8:00 am	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad	Plan de auditoria
---	-----------------	-------------------------------	-------------------	---------------	---	-------------------

<p>Verificar el procedimiento de control de producto No conforme</p>	<p>19 de mayo 2021</p>	<p>Norma ISO 22000: 2018</p> <p>Capítulo 8 Operación</p> <p>8.9 Control de las no conformidades del producto y el proceso</p> <p>8.9.4.2 Evaluación para la liberación</p> <p>8.9.4.3 Disposición de productos no conformes</p> <p>8.9.5 Retiro/recuperación</p> <p>8.9.2 Correcciones Sub numerales:</p>	<p>8:00 am a 9:30 am</p>	<p>Auditor Líder</p>	<p>Jefe de producción</p> <p>Jefe de Logística</p> <p>Jefe de Calidad</p> <p>Líder equipo Inocuidad</p>	<p>Procedimiento de control de producto No conforme.</p> <p>Métodos de identificación, evaluación y corrección de producto no conforme</p> <p>Entrevista con el personal de producción, logística y calidad</p>
---	------------------------	---	--------------------------	----------------------	---	---

		8.9.2.1				
		8.9.2.2				
		8.9.2.3				
		8.9.2.4				

Refrigerio	19 de mayo 2021	-----	9:30 am a 10:00 am			
Revisión de documentación y registros de control de producto No conforme	19 de mayo 2021	8.9.4.2 Evaluación para la liberación 8.9.4.3 Disposición de productos no conformes 8.9.5 Retiro/recuperación 8.9.2 Correcciones Sub numerales: 8.9.2.1 8.9.2.2 8.9.2.3 8.9.2.4	10: 00 am a 11:00 am	Auditor Líder	Jefe de producción Jefe de Logística Jefe de Calidad Líder equipo Inocuidad	Resultados de evaluación de producto no conforme Registros de disposición de producto no conforme Registros de retiro y recuperación de producto

Revisión de No conformidades y acciones correctivas	19 de mayo 2021	8.9.3 Acciones correctivas Capítulo 10 mejora 10.1 No conformidades y acciones correctivas Sub numerales: 10.1.1 10.1.2	11:00 am a 12:30 pm	Auditor Líder	Jefe de producción Jefe de Logística Jefe de Calidad Líder equipo Inocuidad	Registro de acciones correctivas Resultados de acciones correctivas
Reunión de cierre y realizar observaciones	19 de mayo 2021	ISO 19011: 2018 Numeral 6.4.10	12:30 pm a 1:30 pm	Auditor Líder	Gerencia General Jefe Recursos Humanos Líder equipo Inocuidad	Informe de hallazgos y conclusiones de la auditoria
REVISADO: DIRECTOR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		APROBADO: ALTA DIRECCIÓN				

FIRMA DEL AUDITOR:	FIRMA DE ADITADO:
---------------------------	--------------------------

Conclusiones

Se estructura un plan de auditoría, que permite evaluar a través de la evidencia encontrada, puntos relevantes en la línea de producción de la Panadería Artesanal Don Josué, poniendo de manifiesto las acciones planteadas en el programa de auditoría, garantizando así que haya un proceso estructurado y documentado. De esta forma se puede determinar el cumplimiento o no de una buena implementación del SGIA propuesto para la panadería Artesanal Don Josué

Por medio del programa de auditoría que se ejecutó a la PANADERÍA ARTESANAL DON JOSUÉ, se evaluó los diferentes hallazgos que se encontraron, teniendo claros los objetivos, el alcance y los criterios de la misma para su desarrollo, verificando in situ. Teniendo en cuenta los procesos operacionales como los documentales los cuales soportan la acción correctiva tomada por los auditados.

Se diseñó un plan de auditoría, en el cual nos permitió validar las acciones planteadas de acuerdo al programa de auditoría, garantizando un proceso documentado y estructurado que sirve como herramienta para determinar el cumplimiento o no del sistema de gestión de inocuidad propuesto a la panadería artesanal Don Josué

Referencias Bibliografía

Escuela Europea de Excelencia. (2018). *Publicada la nueva norma ISO 19011:2018 – Directrices para la auditoría de sistemas de gestión*. De Artículos Técnicos,

Destacado, Sistemas de Gestión:

<https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2018/08/publicada-la-nueva-norma-iso-19011-2018-directrices-para-la-auditoria-de-sistemas-de-gestion/>

Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011 (2018). *Directrices para la Auditoría de los Sistemas de gestión*. Tercera edición

<https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.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>