

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de
calidad basados en el programa de auditoría para el sg de la inocuidad en la norma ISO
22000:2018 a la panadería artesanal Don Josué**

Emilio Mendoza Páez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería

Programa Ingeniería de Alimentos

Mayo 2021

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de
calidad basados en el programa de auditoría para el sg de la inocuidad en la norma ISO
22000:2018 a la panadería artesanal Don Josué**

Emilio Mendoza Páez

Clemencia Alava Viteri

Directora del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería

Programa Ingeniería de Alimentos

Mayo 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.

Resumen

El presente trabajo consiste en el planteamiento de un plan de auditoria basado en la norma ISO 19011:2018 con base a los hallazgos encontrados en el programa de auditoría interna bajo la norma ISO 22000: 2018, mediante el cual, se establecen los lineamientos para resolución de los problemas, a través de un cronograma de actividades, en donde establece las reuniones de entrada, las visitas insitu, inspecciones en distintas áreas, verificación y cumplimiento de las normativas, se hace entrega de planes de mejora y aseguramiento, planes de acción, documentos normativos. Se realizan muestreos, confirmaciones insitu, y por último se entrega los registros necesarios y conclusiones en base al recorrido y al plan de auditoria implementado.

Palabras clave: Auditoría interna, inspección, verificación, ISO 22000:2018

Abstract

This work consists of the proposal of an audit plan based on the ISO 19011: 2018 standard based on the findings found in the internal audit program under the ISO 22000: 2018 standard, through which the guidelines for resolution are established. of the problems, through a schedule of activities, which establishes the entrance meetings, the on-site visits, inspections in different areas, verification and compliance with the regulations, delivery of improvement and assurance plans, action plans, normative documents. Samples, on-site confirmations are carried out, and finally the necessary records and conclusions are delivered based on the route and the implemented audit plan.

Keywords: Internal audit, inspection, verification, ISO 22000: 2018

Tabla de contenidos

Introducción	7
Objetivos	9
Objetivo General	9
Objetivos específicos	9
Antecedentes teóricos	11
Paso a paso para hacer el programa de auditoría interna ISO 19011:2018.....	12
Primer Paso. Elaboración del programa de auditoría.....	13
Segundo Paso. Métodos de Auditoría.....	16
Plan de auditoria	20
Conclusiones	37
Referencias bibliográficas.....	38
Anexos	40

Introducción

La Auditoría de Inocuidad Alimentaria según la última versión de la norma ISO 22000:2018, publicada en el mes de Junio de 2018, es una herramienta de gestión empleada por las organizaciones para evaluar la eficacia de su Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, "SGIA", conforme a los requisitos establecidos por la reciente Norma ISO 22000:2018, con el objetivo de establecer y mejorar sus políticas, objetivos, estándares y otros requerimientos de Seguridad Alimentaria y lograr así la mejora continua.

Así pues, las Auditorías de Inocuidad Alimentaria ofrecen a las organizaciones confianza sobre la eficacia de su sistema de gestión y su capacidad para cumplir los requisitos del cliente en cuanto a Seguridad Alimentaria. Igualmente, las organizaciones pueden acceder a la obtención de certificados de gestión de la inocuidad alimentaria a través de un proceso de auditoría de inocuidad alimentaria que debe de llevar a cabo una entidad de certificación acreditada (Bureau Veritas Formación, 2021).

Las auditorías son herramientas de mejora continua de cualquier organización. Estas sirven para ver si la empresa está cumpliendo o no con los estándares de calidad que persigue. En este contexto, la norma ISO 19011 versión 2018 establece los requisitos que han de seguir las auditorías de los sistemas de gestión en una compañía. De este modo, el conocimiento del proceso de una auditoría es clave para profesionales expertos en Gestión de Riesgos.

La ISO 19011:2018 divide la auditoría en distintas fases, definidas en su capítulo 6. Para ello, utiliza el ciclo de Deming de mejora continua. Esto garantiza que la auditoría servirá para

que la organización mejore a la hora de cumplir los estándares ISO de calidad, medio ambiente, etc. (EALDE, 2019).

La importancia de llevar a cabo este proyecto de auditoría, radica en conocer las debilidades que posee la empresa para establecer planes de mejora a través de acciones correctivas, con base a las normativas que soportan el sistema de gestión de producción alimentaria, lo cual permitirá, la producción de Pan de Baguette de forma inocua y de calidad, logrando establecer una ventaja competitiva en el mercado y creación de lazos de confianza con el consumidor. Además de certificar seguridad alimentaria y cumplimiento de las normas ISO, PPR, PPRop, sistema HACCP, etc. La panadería artesanal al cumplir con los lineamientos planteados para la mejora y seguimiento del sistema, puede comercializar sus productos sin inconvenientes y mantenerse en el mercado como un producto de seguridad y confianza para sus clientes.

El objetivo del proyecto, consta de evaluar el actual sistema de gestión de calidad e inocuidad a través de la auditoría realizada a la empresa, en donde se encontraron hallazgos que no cumplían con los lineamientos establecidos en la norma ISO 22000:2018, por lo cual, se procede a un plan de auditoría basado en la norma ISO 19011:2018 para tomar decisiones que permitan el mejoramiento continuo en la producción de pan de baguette en la Panadería Artesanal Don Josué.

Objetivos

Objetivo General

Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000:2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoría apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué, con el propósito de concluir los hallazgos encontrados para el mejoramiento continuo del sistema de gestión de calidad e inocuidad.

Objetivos específicos

Identificar cada uno de los hallazgos encontrados, en base al incumplimiento de la norma ISO 22000: 2018 para estructurar el plan de auditoría según sea correspondiente.

Establecer las normativas correspondientes para la implementación del sistema de gestión de calidad e inocuidad, para diligenciar el plan de auditoría a través de un formato que permita registrar las acciones a realizar.

Determinar los registros de capacitación del personal, documentación administrativa y análisis del cumplimiento del plan HACCP y la norma ISO 22000:2018 en la empresa, para evaluar el sistema actual y establecer acciones correctivas.

Establecer el seguimiento, mejora y registro del sistema de gestión de calidad e

inocuidad, mediante el plan de auditoria para mejorar la producción de la empresa artesanal Don Josué

Antecedentes teóricos

La ISO 22000:2018 es la nueva y recientemente revisada norma internacional para la inocuidad de los alimentos, diseñada para armonizar los requisitos de los sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos para empresas de la cadena alimentaria a escala global.

La ISO 22000 combina y refuerza los elementos básicos de la ISO 9001 y APPCC para proporcionar un marco efectivo para el desarrollo, implantación, control y mejora continua de un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA) documentado dentro del contexto global de riesgos de la organización (Certificación ISO 22000,2021).

Cuando se está planificando un proceso de auditoría, es reiterativo definir, incluso de parte de los menos experimentados, el programa y plan de auditoría, una pregunta frecuente en relación a estos documentos, es ¿cuál es la diferencia entre ellos? en materia de auditoría definidas en la norma internacional ISO 19011: 2018, una de las diferencias principales, en estos dos documentos de la auditoría, radica en el horizonte de planeación, en el programa de auditoría, se estima la planificación del proceso global de auditoría generalmente a un lapso de tiempo de un año, mientras en el plan de auditoría se define la planificación de las actividades a desarrollar durante una cierta cantidad de horas días por cada auditoría a efectuar. (Toro, 2021).

Por lo tanto, tomando en cuenta la norma:

Auditoría: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas (3.8) y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría (3.7).

Programa de auditoría: Acuerdos para un conjunto de una o más auditorías (3.1) planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.

Plan de auditoría: Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría (3.1)

El propósito de la norma ISO 19011:2018 es actualizar el estándar para asegurar que siga orientando de manera efectiva los cambios del mercado, la dirección de evolución de la tecnología, y que mantenga un enfoque coherente y armonizado para auditar sistemas de gestión de procesos. (E. E,2021).

Una de las herramientas más importantes que tiene que asegurar que el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) cumple con los requisitos que se han identificado, se aplican y se mantienen de manera efectiva es el Programa de Auditoría Interna. Las auditorías internas son una parte integral de cualquier sistema de gestión. Por lo tanto, se incluyen en los requisitos de la norma ISO, por ello el programa de auditoría y el plan son de suma importancia en el SGC (GlobalSTD Certificación, 2021).

Paso a paso para hacer el programa de auditoría interna ISO 19011:2018

Según gestionemos.com en su blog (Gestionemos,2021)] los pasos son los siguientes:

Primer Paso. Elaboración del programa de auditoría

Tenga en cuenta que para la elaboración del programa de auditoría debe tener en cuenta comomínimo la siguiente información:

Objetivos. Cuando se define el objetivo de un programa de auditoría no podemos caer en el mismo error de siempre colocar como objetivo “eterno”: “evaluar la conformidad del sistema de gestión de calidad con base en ISO 9001” o la norma de sistema de gestión que sea o colocar un solo objetivo, recuerda que se puede colocar varios y diferentes objetivos y diferentes criterios de sistemas de gestión. El programa de auditoría debe dar respuesta a las necesidades del cliente de la auditoría (que por lo regular es la alta dirección o gerencia), a lo anterior, ¿Qué se debe hacer cuando uno tiene un cliente? regularmente uno lo primero que hace con un cliente es preguntarle cuáles son sus necesidades, entonces, ¿cuántas personas en la elaboración de un programa de auditoría, le preguntan a su cliente de auditoría (alta dirección): ¿Qué necesidades tiene para este ciclo de auditorías?, y una vez tienen esa respuesta, la usa como insumo para definir los objetivos del programa de auditoría.? Creo que no muchos gestores de programas de auditorías lo hacen, ¿entonces que debemos hacer? Lo primero para elaborar un programa de auditorías internas, es preguntar al cliente de la auditoría sus necesidades y con base en eso se definen los objetivos del programa de auditoría. Algunos ejemplos de objetivos de programa de auditoría que nos entrega la norma ISO 19011:2018 son:

Identificar las oportunidades para la mejora del sistema de gestión y de su desempeño.

Evaluar la capacidad del auditado para determinar su contexto.

Evaluar la capacidad del auditado para determinar los riesgos y oportunidades, y para identificar e implementar acciones eficaces para tratarlos.

Una vez tengo definido objetivos, estos deben ser medibles y si son medibles, es porque tienen un mecanismo para medir y asegurarme de que se han alcanzado dichos objetivos. Entonces debo medir el cumplimiento del objetivo y la implementación del programa.

Riesgos y Oportunidades asociadas con el programa y sus respectivas acciones. Los riesgos y oportunidades a tratar están relacionadas con el contexto de la organización y la capacidad para cumplir los objetivos. Los riesgos están relacionados con:

La planificación, por ejemplo, el fracaso a la hora de establecer objetivos pertinentes de auditoría y al determinar el alcance, número, duración, ubicaciones y calendario de las auditorías.

Los recursos, por ejemplo, conceder insuficiente tiempo, equipos y/o formación para desarrollar el programa de auditoría o para realizar una auditoría;

La selección del equipo auditor, por ejemplo, insuficiente competencia general para realizar auditorías eficazmente.

La comunicación, por ejemplo, procesos/canales de comunicación externos/internos ineficaces.

El seguimiento, revisión y mejora del programa de auditoría, por ejemplo, seguimiento ineficaz de los resultados del programa de auditoría.

La disponibilidad y la cooperación del auditado y la disponibilidad de evidencias a muestrear. (si no sabes definir la muestra esta herramienta te ayudará)

Alcance: El alcance se define para cada auditoría no es para todo el programa de auditoría. El alcance está relacionado con las actividades, procesos, sedes y límites de la auditoría. El equipo auditor debe tener en cuenta este alcance como los límites para realizar su auditoría, sus preguntas, revisiones y evaluaciones, no pueden superar este alcance.

Calendario: La cantidad de auditorías, la intensidad horaria y la frecuencia deben ser definidas por la persona o personas que gestionan el programa de auditoría, con base en diferentes factores tales como: Resultados de auditorías previas, alcance (sedes, ubicación), criterio, disciplina y sector, los riesgos y las oportunidades, las necesidades del cliente de auditoría, el grado de control que desea ejercer la organización y muchos otros factores.

Tipos de Auditoría: Las auditorías pueden ser Internas o externas. Entre esas están auditorías internas, a proveedores o de clientes, gubernamentales o del organismo de certificación.

Criterios de Auditoría: Un criterio es el documento normativo que contiene las especificaciones o requisitos a auditar. Ejemplo: norma: ISO 9001 o requisito legal o procedimiento interno, etc.

Segundo Paso. Métodos de Auditoría

Entre los métodos de auditoría a aplicar la norma ISO19011:2018 en su Anexo A define varios ejemplos de métodos presenciales y virtuales que requieren o se pueden hacer bajo interacción con o sin el personal auditado, los métodos definidos por la organización para sus auditorías internas pueden estar en suprocedimiento de auditorías internas o definidos dependiendo del tipo de auditoría a realizar en el programa de auditorías.

Criterios para seleccionar a los miembros del equipo auditor. Para seleccionar al equipo auditor se debe tener en cuenta ante todo la competencia que se requiere para cumplir el objetivo de la auditoría, que no tenga conflicto de intereses con lo que se va a auditar, conocimiento y experiencia en el criterio de auditoría y en el sector de la organización (requisitos legales del sector, productos y servicios). Aprovecha para programar observadores y guías que sean personas que están en proceso de formación de auditores para que comiencen a tener experiencia en horas de observadores o interacción con los auditores competentes, para futuras auditorías.

Información documentada pertinente. La información documentada de un proceso de auditoría puede estar relacionada a las actividades desde la documentación del programa, plan de auditoría, inicio de auditoría, apertura, realización de auditoría, redacción de informe, hallazgos, acciones correctivas y análisis de estas acciones correctivas. Todo este proceso puede estar definido en el procedimiento de auditorías internas de la organización.

Una vez tengo mi programa de auditoría finalizado por el gestor del programa de

auditoría, este debe estar aprobado por el cliente de la auditoría (regularmente es el gerente) y cualquier cambio del programa debería ser aprobado por este cliente de la auditoría.

Recomendación: es importante tener en cuenta que para organizaciones de varias sedes y procesos se recomienda hacer más de 1 ciclo de auditoría interna al año o para las empresas que así lo consideren

La primera actividad del auditor interno debería ser la solicitud de este programa de auditoría y que, con base en este, él pueda realizar su plan de auditoría, así se asegura la trazabilidad desde la necesidad del cliente de auditoría, objetivos, programa, plan de auditoría, desarrollo de auditoría y sus resultados (informe) para presentar a las partes interesadas. Así que si somos el gestor del programa de auditoría entreguemos el programa al auditor líder o si somos el auditor líder pidamos el programa al gestor para asegurar su uso y los buenos resultados de la auditoría.

Al final debemos asegurar que los resultados e informe de auditoría, estén alineados a este programa y presentarlos regularmente en la revisión por la dirección.

Es importante tener en cuenta las siguientes definiciones:

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema en el que se aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y últimamente radiológicos, que abarcan desde las materias primas y las

etapas del proceso de elaboración, hasta la distribución y consumo del producto terminado. Está diseñado para ser implementado en cualquier segmento de la industria alimentaria, como: cultivo, cosecha, transformación o elaboración y distribución de alimentos para su consumo. Los programas de prerrequisitos como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son la base fundamental para el desarrollo e implementación exitosa de los sistemas HACCP. El sistema de seguridad alimentaria basado en los principios de HACCP ha sido exitosamente implementado en procesadoras, tiendas minoristas y operaciones relacionadas con el servicio de alimentos, así como en procesos de la industria farmacéutica (UCAB, 2021).

Los PPR son los planes que nos van a controlar los peligros procedentes del entorno de trabajo. Y es primordial que estos PPR están perfectamente implantados para que el Sistema APPCC sea eficaz. Los PPR se van a enfocar los siguientes aspectos del entorno, éstos los más genéricos:

Control del agua, aire, energía y otros suministros. Control de la limpieza y desinfección.

Control de las plagas.

Control de la trazabilidad del producto. Control de los proveedores.

Control de la formación y capacitación del personal.

Una vez definido nuestro Plan APPCC, para aquellos peligros que no sean considerados Puntos de Control Críticos, y que no se encuentran controlados mediante el Programa de Prerrequisitos Generales, se deberá establecer el Programa de Prerrequisitos Operativos. De forma que ese peligro se encuentra bajo control garantizando la inocuidad de nuestros alimentos. Estos PPROp van a ser muy específicos de cada empresa en cuestión y no hay norma o legislación que nos indique un mínimo de PPROp, ni unos básicos. Nos determinará el contenido mínimo que debe tener el documento, que será:

Peligro a controlar.

Medida de control. Programa de seguimiento.

Acciones correctivas por la pérdida de control.

Responsabilidades.

Registro del seguimiento.


Plan de auditoria

Tabla 1. Hallazgo 1

	Panadería artesanal Don Josué	Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario	Fecha	23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	Observación de la documentación de los PPR y SGIA		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto evaluado	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.		
Auditado	Línea de producción en la empresa productora de Pan de banguette		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo: Gerentes operacionales		
Fecha/duración	20-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo		


Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada para presentar el plan de auditoria	Carta de entrada
9am a 10am	Revisión para programas de PPR	Registros, planes y documentos que muestren el programa PPR
10am a 11am	Inspección de los PPR en la empresa	Verificación del chequeo del cumplimiento de los PPR
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación del cumplimiento de los PPR en las líneas de producción	Entrega del informe/registro del cumplimiento de los PPR
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Tabla 2. Hallazgo 2

Panadería artesanal Don Josué		Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario	Fecha	23/05/2021
	Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué	
Alcance	Oficina de ingreso de materia prima, almacenamiento y registros administrativos de la empresa		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto evaluado	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.		
Auditado	Línea de aceptación y evaluación de la materia prima en empresa productora de Pan de banguette		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo:		

Fecha/duración	21-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo	
Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada	Carta de entrada para presentar el plan de auditoria
9am a 10am	Revisión documental de formatos diligenciados de recepción del producto	Registros de trazabilidad hacia atrás
10am a 11am	Inspección en la recepción de la materia prima y ficha de entrega de los proveedores	Verificación del chequeo del cumplimiento de los procedimientos, requerimientos y selección de proveedores y materia prima
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación de los lineamientos para la aceptación de la materia prima	Entrega del informe/registro de los criterios para rechazo o aceptación de la materia prima
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Tabla 3. Hallazgo 3

	Panadería artesanal Don Josué	Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentaria	Fecha	23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	Líneas de producción-equipo HACCP, laboratorios		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto evaluado	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.		
Auditado	Líder y equipo de producción y control		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo: Gerente operacional de normas y procedimientos		
Fecha/duración	22-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo		

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada	Carta de entrada para la reunión e inspección
9am a 10am	Revisión documental del plan HACCP y análisis de peligros	Registros del Plan HACCP
10am a 11 am	Inspección para cumplimiento HACCP- revisión del análisis de peligros capacitación del equipo HACCP	Verificación del chequeo del cumplimiento HACCP registro de la evaluación del equipo
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación insitu-registro de las evidencias encontradas- establecimiento de los lineamientos para correcciones	Entrega del informe/validación insitu- pautas mediante un informe de mejora
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Tabla 4. Hallazgo 4

	Panadería artesanal Don Josué	Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario	Fecha	23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	Línea de producción, equipo HACCP		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarios.		
Ítem/aspecto evaluado	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		
Auditado	Líder y equipo HACCP y de control de calidad		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo: Directiva y gerente operacional		
Fecha/duración	22-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo		

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada	Carta de entrada
9am a 10am	Revisión del Plan HACCP, PCC, formatos de las capacitaciones realizadas	Registros del plan y los programas de capacitación
10am a 11am	Inspección en el cumplimiento del HACCP, PC, PCC-Revisión de la capacitación del equipo HACCP	Verificación del chequeo del cumplimiento de los procedimientos PCC Y PC-registro de la evaluación del equipo HACCP
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación insitu-registro de las evidencias encontradas-establecimiento de los lineamientos para las correcciones	Entrega del informe con la validación insitu-arbol de decisiones-plan de mejora y control
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor


Tabla 5. Hallazgo 5

	Panadería artesanal Don Josué	Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentos	Fecha	23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	PPROP que involucra la trazabilidad completa de la empresa		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto evaluado	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos que fortalecerían el sistema HACCP implementado		
Auditado	Equipo completo empresarial		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo de estructura organizacional y gerente operacional		
Fecha/duración	24-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo		




Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada	Carta de entrada
9am a 10am	Revisión documental de los programas PPRop	Registros de los programas PPRop implementados en la empresa
10am a 11am	Inspección para verificación de los PPRop	Verificación del chequeo del cumplimiento de los PPRop
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación insitu a todo el proceso operacional de la empresa-documentación	Entrega del informe/registro con el plan de control y mejora- registro con los procedimientos para la identificación de los PPRop como plan de acción
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Tabla 6. Hallazgo 6

	Panadería artesanal Don Josué	Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentos	Fecha	23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	Área de control de procesos		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto evaluado	No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre PPR operativos.		
Auditado	Equipo de producción		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo: Gerente operacional de manuales, normas y procedimientos-directiva		
Fecha/duración	25-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo		


Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/saporte
8am a 9 am	Reunión de entrada para presentar el plan de auditoria	Carta de entrada
9am a 10am	Revisión documental de los programas PPRop	Registros de los programas PPRop implementados en la empresa
10am a 11am	Inspección para verificación de los PPRop	Verificación del chequeo del cumplimiento de los PPRop- informe con los problemas encontrados
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación insitu en la línea de producción- documentación	Entrega del informe/registro del cumplimiento de los PPRop-plan de mejora y seguimiento-manuales operacionales
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Tabla 7. Hallazgo 7

	Panadería artesanal Don Josué	Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario		Fecha 23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	Área de control de procesos/ administración de las no conformidades		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto evaluado	Una vez evaluado el producto no conforme es liberado para reproceso - de baja - reempaque - reproceso o debaja. Sin embargo, no se cuenta con la documentación que establezca los criterios para tomar decisiones y el protocolo para liberar el producto no conforme.		
Auditado	Equipo de producción y procesos		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo de estructura organizacional de autoridad y responsabilidad-gerente operacional		
Fecha/duración	25-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo		

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada para presentar el plan de auditoria	Carta de entrada
9am a 10am	Revisión documental de los manuales para el producto no conforme y las políticas del manejo de los mismos	Registros de los documentos que establezca los criterios para tomar decisiones y el protocolo para liberar el producto no conforme
10am a 11am	Inspección para revisar la manipulación del producto no conforme-clasificación, eliminación o recuperación	Informe de verificación plan de mejora-medidas de control-Reportes de trazabilidad
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación insitu-registro	Entrega del informe/registro de problemas o hallazgos, despacho, devoluciones-informe de verificación insitu
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre
Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Tabla 8. Hallazgo 8

Panadería artesanal Don Josué		Código	Sgia
	Plan de auditoria	Versión	1
	Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario	Fecha	23/05/2021
Objetivo	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué		
Alcance	Trazabilidad completa de la empresa		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius.		
Ítem/aspecto	El sistema de gestión se está alimentando y actualizando constantemente de evaluado 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.		
Auditado	Equipo administrativo y de control procesos		
Auditor	Líder de la auditoria y su equipo de recursos humanos y tecnología de la información		

Fecha/duración	24-03-2021 de 8am a 3pm, con receso para Almuerzo	
Hora	Descripción de la actividad	Evidencia/soporte
8am a 9 am	Reunión de entrada para presentar el plan de auditoria	Carta de entrada
9am a 10am	Revisión documental de las reuniones y políticas en cuanto a la comunicación de la empresa	Registros de los formatos diligenciados con las reuniones acerca de las políticas de comunicación dentro de la empresa
10am a 11am	Inspección para revisar los establecimientos de comunicación de la empresa	Verificación de la ejecución del cumplimiento de los lineamientos para la información-comunicación en la empresa
11am a 12pm	Receso para almuerzo	Discusiones
12pm a 2pm	Validación de documentos y negamientos en cuanto a la comunicación dentro de la empresa	Entrega del registro-documentación de la validación
2pm a 3pm	Reunión de cierre	Acta de Cierre

Observaciones	Firma del Auditado	Firma del auditor

Conclusiones

A través del diseño del plan de auditoría, se logró verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoría apoyado en la norma ISO 19011:2018 para la panadería artesanal don Josué. Los procedimientos llevados a cabo durante el plan de auditoría lograron finiquitar los hallazgos encontrados, para el mejoramiento continuo del sistema de gestión de calidad e inocuidad, y con esto establecer un plan de mejora que permitiera a la empresa actualizar el sistema actual.

Con el plan de auditoría, basados en la norma ISO 22000:2018 aplicada al programa de auditoría interna y los hallazgos encontrados, tomando en cuenta los lineamientos de la norma ISO 19011:2018, se implementa el sistema de gestión de calidad e inocuidad a través de un formato diligenciado para planificar de manera estructurada las actividades correspondientes para desarrollar en la auditoría

En el formato quedó establecido los recorridos dentro de la empresa productora de Pan, con local, según fuese el hallazgo, se realizaba la inspección, el muestro, la verificación insitu, la revisión de documentos y las reuniones pertinentes, en horarios establecidos.

Con el Plan de auditoría se logró establecer un sistema de mejora, seguimiento y registro para la producción inocua y de calidad del pan de baguette de la panadería artesanal Don Josué

Referencias bibliográficas

Bureau Veritas Formación. (2021). Auditor Interno de Calidad ISO 9001:2015.

<https://www.bureauveritasformacion.com/auditor-interno-de-calidad-iso-9001-1828.aspx>

Certificación ISO 22000. (2021). ¿Qué es la norma ISO 22000? <https://www.nqa.com/es->

[pe/certification/standards/iso-22000](https://www.nqa.com/es-pe/certification/standards/iso-22000)

EALDE. (2019). Planificar una auditoría según ISO 19011:2018 - EALDE.

<https://www.ealde.es/planificar-auditoria-iso-19011/>

Escuela Europea de Excelencia, E. E. (2021). Publicada la nueva norma ISO 19011:2018 -

Directrices para la auditoría de sistemas de gestión.

<https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2018/08/publicada-la-nueva-norma-iso->

[19011-2018- directrices-para-la-auditoria-de-sistemas-de-gestion/](https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2018/08/publicada-la-nueva-norma-iso-19011-2018- directrices-para-la-auditoria-de-sistemas-de-gestion/)

Gestionemos. (2021). ¿Cómo hacer un programa de auditoría interna basado en ISO

19011:2018? <https://gestionemos.com/blog/como-realizar-un-programa-de-auditoria->

[basado-en-iso-19011-2018](https://gestionemos.com/blog/como-realizar-un-programa-de-auditoria-basado-en-iso-19011-2018).

GlobalSTD Certificación. (2021). Certificación de cumplimiento: HACCP.

<https://www.globalstd.com/auditorias/sistema-haccp/>

Luna, M. (2021). Diferencia los PPR de los PPR Op.

<https://clubresponsablesdecalidad.com/diferencia-los-ppr-de-los-ppr-op/>

Toro, R. (2021). ¿Diferencias entre un Programa y un Plan de auditoria? - ISO 9001:2015.


<https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2020/06/diferencias-entre-un-programa-y-un-plan-de-auditoria/>

UCAB. (2021). Programa de auditoria de Calidad Periodo Académico 2017-2018.

https://gestioncalidadyambiente.ucab.edu.ve/sites/default/files/Programa%20de%20auditoria_8.pdf

Anexos

Figura 1. Programa de Auditoría Interna con base a la norma ISO 22000:2018

	<h2 style="margin: 0;">Panadería artesanal Don Josué</h2>	Código: 219009
	Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad.	Versión: 1
		Fecha: 17/3/2021

Proceso	Indicadores del proceso de trabajo y por ciclo de auditoría interna	Objetivos del indicador	Cuantitativo de auditorías internas	Riesgo	Método de auditoría (auditor y auditor auditado)	Criterios de auditoría										Auditoría
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	<p>El nivel de cumplimiento de los procedimientos de trabajo de la auditoría interna de la empresa se mide a través de la cantidad de auditorías internas realizadas en el periodo de auditoría.</p>	