

Plan de Auditoría para el Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en la norma ISO
22000:2018 para la línea de producción de pan molde de la Panadería Damaris

Yennifer Jazmín Quiroga Bolívar

Jenny Lorena Mejía Cabezas

Diana Lorena Cortes Toledo

Enyi Lorena Osorio Mejía

Jholman Cabrera Velandia

Universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Ingeniería de Alimentos

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente

para el sector alimentario

Diciembre 2021

Plan de Auditoría para el Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en la norma ISO
22000:2018 para la línea de producción de pan molde de la Panadería Damaris

Autores:

Yennifer Jazmín Quiroga Bolívar

Jenny Lorena Mejía Cabezas

Diana Lorena Cortes Toledo

Enyi Lorena Osorio Mejía

Jholman Cabrera Velandia

Trabajo presentado para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director de curso

Clemencia Avala Viteri

Universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD

Escuela Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería, Ingeniería de Alimentos

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente

para el sector alimentario

Diciembre del 2021

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se presentará información que no hace parte de la realidad y que fue tomada para llevar a cabo el desarrollo del Diplomado, correspondiente a la evaluación final para la propuesta de un plan de auditoría para el sistema de Gestión de Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 dentro de un contexto imaginario relacionado con la producción de Alimentos.

Resumen

El presente trabajo de grado, trata sobre el diseño de un plan de auditoría interna referente al cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 en la Panadería Damaris, donde se tuvo en cuenta los lineamientos establecidos por la ISO en la Norma 19011 en lo relacionado a que es y cómo debe plantearse un plan de auditoría, con el fin de brindarle a esta organización un plan de acción eficaz para evaluar la pertinencia de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, tomando como punto de partida los hallazgos de una auditoría anterior, reflejados en el programa de auditoría interna elaborado previamente para verificar el cumplimiento de la Norma ISO 22000 de 2018 . Obteniendo como resultado, un plan de auditoría para cada hallazgo, en totalidad ocho. Cada plan expuesto en su respectivo formato o tabla presenta a detalle el objetivo, el alcance, los criterios o normatividad que aplican para el hallazgo, el equipo auditor, el área o proceso a auditar, los recursos físicos, tecnológicos, financieros y documentales, así como la modalidad, tipo de auditoría, fecha, hora y actividades a realizar.

Palabras clave: Inocuidad, auditoría, ISO 22000:2018, calidad.

Abstract

This degree thesis deals with the design of an internal audit plan regarding compliance with the requirements of ISO 22000: 2018 in Damaris Bakery, where the guidelines established by ISO in Standard 19011 were taken into account in what is related to what it is and how an audit plan should be considered, in order to provide this organization with an effective action plan to evaluate the relevance of its Food Safety Management System, taking as a starting point the findings of an audit above, reflected in the internal audit program previously prepared to verify compliance with the ISO 22000 Standard of 2018. Obtaining as a result, an audit plan for each finding, in total eight. Each plan exposed in its respective format or table presents in detail

the objective, scope, criteria or regulations that apply to the finding, the audit team, the area or process to be audited, the physical, technological, financial and documentary resources, as well such as the modality, type of audit, date, time and activities to be carried out.

Keywords: Safety, audit, ISO 22000: 2018, quality.

Tabla de Contenido

Introducción	8
Objetivos	10
Objetivo General	10
Objetivos Específicos.....	10
Contenido.....	11
Antecedentes teóricos	11
Programa de Auditoría	11
Plan de Auditoría	11
Auditoría	12
Norma ISO 22000: 2018.....	12
Plan de Auditoría	13
Tabla N 1 Plan de Auditoría Hallazgo 1	13
Tabla N 2 Plan de Auditoría Hallazgo 2	14
Tabla N 3 Plan de Auditoría Hallazgo 3.....	15
Tabla N 4 Plan de Auditoría Hallazgo 4.....	16
Tabla N 5 Plan de Auditoría Hallazgo 5.....	17
Tabla N 6 Plan de Auditoría Hallazgo 6.....	18
Tabla N 7 Plan de Auditoría Hallazgo 7.....	19
Tabla N 8 Plan de Auditoría Hallazgo 8.....	20
Conclusiones.....	21
Bibliografía	23
Anexos	24

Índice de Tablas

Tabla 1 Plan de Auditoría Hallazgo 1	13
Tabla 2 Plan de Auditoría Hallazgo 2	14
Tabla 3 Plan de Auditoría Hallazgo 3	15
Tabla 4 Plan de Auditoría Hallazgo 4	16
Tabla 5 Plan de Auditoría Hallazgo 5	17
Tabla 6 Plan de Auditoría Hallazgo 6	18
Tabla 7 Plan de Auditoría Hallazgo 7	19
Tabla 8 Plan de Auditoría Hallazgo 8	20

Introducción

El programa de auditoría hace referencia a la agrupación de una o más auditorías planeadas en un período de tiempo específico y con un objetivo o finalidad determinada, soportado en aspectos como tamaño y naturaleza de la empresa u organización a auditar, siendo necesario conservar dicho programa de auditorías como información documentada, en un documento debidamente estructurado. Por otro lado, el plan de auditoría es la exposición de los detalles a llevar a cabo en cada auditoría, en este se planifica concretamente los tiempos, horarios y actividades a ejecutar. La Auditoría tiene por objeto evaluar de forma organizada e independiente el cumplimiento de una actividad u objetivos planeados, por ejemplo, los criterios de auditoría relacionados con el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria SGIA de la Norma ISO 22000 de 2018, por medio de la cual se establecen los requisitos que deben obedecer los SGIA de las organizaciones de la cadena alimentaria para garantizar inocuidad alimentaria en sus líneas de producción.

La planeación de las auditorías, juega un papel importante en el desarrollo de las mismas, pues permite que dicho proceso se ejecute de forma organizada, estableciendo cada uno de los detalles y actividades acordadas con la organización, convirtiéndose en la guía que brinda los procedimientos mínimos a seguirse a lo largo de la auditoría. Contiene el objetivo, el alcance, los criterios, los recursos, el equipo auditor, la fecha, la hora y los procesos o actividades a auditar.

De ahí, que el presente documento tenga por propósito exponer la propuesta de un plan de auditoría para evaluar la pertinencia del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la Panadería Damaris, permitiéndole obtener resultados en forma de recursos para los procesos de mejora continua de la misma. Basado en los hallazgos de una auditoría anterior, reflejados en el

programa de auditoría interna elaborado previamente para evaluar el cumplimiento de la Norma ISO 22000 de 2018.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría interna para dar cumplimiento a los requisitos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de la Norma ISO 22000 de 2018 en la Panadería Damaris.

Objetivos Específicos

Determinar los componentes que integran un plan de auditoría para llevar a cabo un plan de acción estructurado y organizado.

Identificar los hallazgos de la lista de chequeo aplicada a Panadería Damaris concerniente a la Norma ISO 22000: 2018 con el fin de proponer el plan de auditoría para cada uno.

Definir la metodología a aplicar en el plan de auditoría para cada uno de los hallazgos según los requerimientos de la Norma ISO 19011:2018.

Contenido

Antecedentes teóricos

Programa de Auditoría

La Norma ISO 19011:2018 define el programa de auditoría, como un “conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico” (ICONTEC,2018, p.8).

El programa de auditoría puede incluir varios tipos de auditoría, como lo son las direccionadas a una o más normas del Sistema de Gestión, las cuales pueden ser llevadas a cabo de manera separada o combinada. El alcance de los programas de auditoría ha de tener en cuenta aspectos como naturaleza y tamaño de la organización, funcionalidad, complejidad, los tipos de riesgos y oportunidades y el nivel de madurez de los Sistemas de Gestión a auditar (ICONTEC, 2018).

Plan de Auditoría

El Plan de Auditoría hace referencia a la exposición de detalles y actividades acordados entre la organización y el equipo auditor para realizar una auditoría, tales como objetivo, alcance, criterio, equipo auditor, actividades, horarios y fechas (ICONTEC, 2018).

En el diseño de un plan de auditoría es importante tener en cuenta, el nivel de detalle necesario para cubrir el alcance y los objetivos de la auditoría, pero al mismo tiempo debe seguirse con flexibilidad para permitir ciertos cambios o modificaciones que pueden resultar indispensables a medida que se desarrolla el proceso in situ (Couto, 2008).

Auditoría

La auditoría es definida como el proceso sistemático, independiente y documentado que tiene como finalidad verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por una determinada Norma (ICONTEC,2015).

La auditoría puede ejecutarse de forma conjunta o combinada, la primera es llevada a cabo a un único auditado por dos o más organizaciones auditoras y la segunda se caracteriza por auditar a dos o más Sistemas de Gestión a la vez (ICONTEC,2015). De igual manera, se tienen los siguientes tipos de auditoría, auditorías internas, son las que normalmente se conocen como auditorías de primera parte realizadas directamente por la organización y las auditorías externas, que pueden ser de segunda (proveedor externo) y tercera (certificación o acreditación) parte que son llevadas a cabo por partes externas interesadas en la organización (ICONTEC,2015).

Norma ISO 22000: 2018

La Norma ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos SGIA relaciona los requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, orientada a procesos con la finalidad de elaborar productos y servicios inocuos, combinando los siguientes elementos claves: comunicación interactiva, Gestión del Sistema, Programas Prerrequisito, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); además, se basa en los principios acordes a las demás Normas del Sistema de Gestión ISO, dentro de los que se encuentran, enfoque al cliente, liderazgo, enfoque basado en procesos, mejora, toma de decisiones basada en evidencia y gestión de relaciones (ICONTEC, 2018).

Plan de Auditoría

Tabla N 1 Plan de Auditoría Hallazgo 1

	PLAN DE AUDITORIA			Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
	PANADERIA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.				
Alcance	Política de la Inocuidad de los alimentos de la Panadería Damaris.				
Criterios	NTC-ISO 22000: 2018 Capítulo 5 Liderazgo, Numeral 5.2 Política, 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos.				
Hallazgo a evaluar	Está establecida la política de inocuidad de alimentos. La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP: El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde.				
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes				
Proceso/Área Auditada	Equipo de Inocuidad de los Alimentos				
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor. Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador). Documental: Formatos, listas de verificación.				
Tipo de Auditoría	Seguimiento	Modalidad	Presencial		
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2021-12-01	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	08:00 - 08:30am	Departamento de Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar "Panadería Damaris"	No Aplica	08:30 - 09:00am		
	Revisión documental de la política de inocuidad de los alimentos de la Panadería Damaris.	Política de inocuidad de los alimentos	09:00 - 10:00am		
	Refrigerio	No Aplica	10:00 - 10:30am		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	10:30 - 11:00am.		
	Socialización de hallazgos	Acta de reunión de cierre	11:00am - 12:00pm		
	Reunión de cierre				
Almuerzo	No Aplica	12:00 - 01:00pm			
Observaciones:					
Elaborado por :			Aprobado por:		

Tabla N 2 Plan de Auditoría Hallazgo 2


	PLAN DE AUDITORÍA			Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
	PANADERÍA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.				
Alcance	Programas Prerrequisito PPRs de la Panadería Damaris.				
Criterios	NTC-ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, Numeral 8.2 Programas Prerrequisito				
Hallazgo a evaluar	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.				
Equipo Auditor	Auditor Líder, auditores acompañantes				
Proceso/Área Auditada	Área de producción (línea de pan molde)				
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador), equipo de protección individual EPIs. Documental: Programas, formatos, registros, listas de verificación.				
Tipo de Auditoría	Seguimiento		Modalidad	Presencial	
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2021-12-01	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	01:00 - 01:30pm	Coordinador de calidad	Departamento de producción (Almacén)
	Revisión documental de los PPRs para almacenamiento de producto terminado y distribución.	PPRs para el área de almacenamiento de producto terminado y distribución.	01:30 - 02:00pm		
	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar "Panadería Damaris"	Check list de visita in situ de aplicación de procedimientos y registros de la línea de producción donde se evidencie el cumplimiento y control de los PPRs.	02:00 - 03:00pm		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	03:00 - 03:30pm		
	Socialización de hallazgos	Acta de reunión de cierre	03:30 - 04:00pm		
Reunión de cierre					
Observaciones:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Tabla N 3 Plan de Auditoría Hallazgo 3


	PLAN DE AUDITORÍA			Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
	PANADERIA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.				
Alcance	Sistema de trazabilidad hacia atrás (proveedores) de Panadería Damaris.				
Criterios	NTC-ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, Numeral 8.3 Sistema de Trazabilidad				
Hallazgo a evaluar	Se describen en documentos el origen de la materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.				
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes				
Proceso/Área Auditada	Área de producción (Almacén)				
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador), equipo de protección individual EPIs. Documental: Programas, fichas técnicas de materias primas, formatos, registros, listas de verificación.				
Tipo de Auditoría	Seguimiento		Modalidad	Presencial	
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2021-12-02	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	08:00 - 08:30am	Coordinador de calidad	Área de producción (Almacén)
	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar "Panadería Damaris"	No Aplica	08:30 - 09:00am		
	Revisión documental del sistema de trazabilidad de seguimiento a proveedores.	Formatos y registros de trazabilidad a proveedores	09:00 - 10:15am		
	Refrigerio	No Aplica	10:15 - 10:30am		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	10:30 - 11:00am		
	Socialización de los hallazgos	Acta de reunión de cierre	11:00am - 12:00pm		
	Reunión de cierre				
Almuerzo	No Aplica	12:00 - 01:00pm			
Observaciones:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Tabla N 4 Plan de Auditoría Hallazgo 4


	PLAN DE AUDITORÍA			Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
	PANADERIA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.				
Alcance	Competencia del equipo de inocuidad de los alimentos de la Panadería Damaris.				
Criterios	NTC-ISO 22000:2018 Capítulo 7 Apoyo, Numeral 7,2 Competencia				
Hallazgo a evaluar	El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000.				
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes				
Proceso/Área Auditada	Equipo de la inocuidad de los alimentos.				
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador). Documental: Programas, formatos, registros, listas de verificación.				
Tipo de Auditoría	Seguimiento		Modalidad	Presencial	
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2021-12-02	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	01:00 - 01:30pm	Departamento de calidad	Equipo de la inocuidad de los alimentos.
	Análisis documental a las hojas de vida del personal (formación y conocimiento)	Hojas de vida y soportes de formación y competencia. Registro de asistencia a capacitaciones.	01:30 - 03:00pm		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	03:00 - 03:30pm		
	Socialización de los hallazgos	Acta de reunión de cierre	03:30 - 04:15pm		
	Reunión de cierre				
Observaciones:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Tabla N 5 Plan de Auditoría Hallazgo 5


	PLAN DE AUDITORÍA			Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
	PANADERÍA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.				
Alcance	Plan de control de peligros de Panadería Damaris en la línea de producción pan molde.				
Criterios	NTC- ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, Numeral 8.5.2 Análisis de peligros, 8.5.2.3 Evaluación de peligros.				
Hallazgo a evaluar	Se registran los resultados de la evaluación de peligros: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.				
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes				
Proceso/Área Auditada	Equipo de la inocuidad de los alimentos				
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador). Documental: Programas, diagrama de flujo de la línea de producción, formatos, registros, listas de verificación				
Tipo de Auditoría	Seguimiento		Modalidad	Presencial	
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2021-12-03	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	08:00 - 08:30am	Departamento de producción	Equipo de la inocuidad de los alimentos
	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar "Panadería Damaris"	No Aplica	08:30 - 09:00am		
	Revisión de registros de seguimiento a los peligros identificados.	Registros de seguimiento a peligros	09:00 - 10:15am		
	Refrigerio	No Aplica	10:15 - 10:30am		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	10:30 - 11:00am		
	Socialización de los hallazgos	Acta de reunión de cierre	11:00am - 12:00pm		
	Reunión de cierre				
Almuerzo	No Aplica	12:00 - 01:00pm			
Observaciones:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Tabla N 6 Plan de Auditoría Hallazgo 6


	PLAN DE AUDITORÍA			Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
	PANADERÍA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.				
Alcance	Plan de control de peligros de Panadería Damaris en la línea de producción pan molde.				
Criterios	NTC-ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, Numeral 8.5.2.4.2 literal a				
Hallazgo a evaluar	Los límites críticos son medibles: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.				
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes				
Proceso/Área Auditada	Equipo de la inocuidad de los alimentos				
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador). Documental: Programas, diagrama de flujo de la línea de producción, formatos, registros, listas de verificación				
Tipo de Auditoría	Seguimiento		Modalidad	Presencial	
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado
2021-12-03	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	01:00 - 01:30pm	Departamento de producción	Equipo de la inocuidad de los alimentos
	Inspección documental a la identificación de límites críticos de control en el diagrama de proceso.	Diagrama del proceso de la línea de producción pan molde.	01:30 - 02:00pm		
	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar "Panadería Damaris"	Check list de visita in situ de aplicación de límites críticos de control en la línea de producción.	02:00 - 03:30pm		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	03:30 - 04:00pm		
	Socialización de los hallazgos	Acta de reunión de cierre	04:00 - 04:30pm		
	Reunión de cierre				
Observaciones:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Tabla N 7 Plan de Auditoría Hallazgo 7



		PLAN DE AUDITORÍA			Código	SGIA-PA-01
		SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA			Versión	1
		PANADERÍA ARTESANAL DAMARIS			Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.					
Alcance	Plan de control de peligros y PPR operativos de la línea de pan molde en la Panadería Damaris.					
Criterios	NTC-ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación, Numeral 8.5.4 Plan de control de peligros (Plan HACCP/PPRO), 8.5.4.1					
Hallazgo a evaluar	Están los PPR operativos documentados: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde ; sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.					
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes					
Proceso/Área Auditada	Equipo de inocuidad de los alimentos					
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador). Documental: Programas, diagrama de flujo de la línea de producción, formatos, registros, listas de verificación					
Tipo de Auditoría	Seguimiento		Modalidad	Presencial		
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia		Hora	Auditor	Auditado
2021-12-04	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura		08:00 - 08:30am	Departamento de calidad	Equipo de inocuidad de los alimentos
	Inspección documental a los PPRO establecidos para la línea de pan molde.	Programas Prerrequisitos Operativos PPRO		08:30 - 09:00am		
	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar "Panadería Damaris"	Check list de visita in situ de verificación de cumplimiento de los PPRO.		09:00 - 10:30am		
	Refrigerio	No Aplica		10:30 - 10:45am		
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría		10:45 - 11:15am		
	Socialización de los hallazgos	Acta de reunión de cierre		11:15am - 12:00pm		
	Reunión de cierre	No Aplica		12:00 - 01:00pm		
Observaciones:						
Elaborado por:			Aprobado por:			

Tabla N 8 Plan de Auditoría Hallazgo 8

	PLAN DE AUDITORÍA				Código	SGIA-PA-01
	SISTEMA DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA				Versión	1
	PANADERIA ARTESANAL DAMARIS				Vigencia	dic-21
Objetivo	Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000 : 2018 en la Panadería Damaris, basados en los hallazgos resultantes de una previa auditoría interna.					
Alcance	Evaluación del desempeño de la Panadería Damaris					
Criterios	NTC - ISO 22000:2018 Capítulo 9 Evaluación del desempeño, Numeral 9.2 Auditoría interna, 9.2.1					
Hallazgo a evaluar	Se tienen definidos los criterios de auditoria, alcance, frecuencia y metodología: Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se este llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.					
Equipo Auditor	Auditor líder, auditores acompañantes					
Proceso/Área Auditada	Equipo de la inocuidad de los alimentos.					
Recursos necesarios	Personal: Equipo auditor Tecnológico: Computador, acceso a internet. Financiero: Viáticos y papelería (esfero, tabla, lápiz, borrador). Documental: Programas, formatos, registros, listas de verificación.					
Tipo de Auditoria	Seguimiento			Modalidad	Presencial	
Fecha	Actividad	Entregable/Evidencia	Hora	Auditor	Auditado	
2021-12-04	Reunión de apertura y presentación del plan de	Acta de reunión de apertura	01:00 - 01:30pm	Departamento administrativo	Equipo de inocuidad de los alimentos	
	Revisión documental a la ejecución programa de auditoría interna.	Programa de auditoría interna	01:30 - 03:00pm			
	Reunión de equipo auditor	Pre-informe de auditoría	03:00 - 03:30pm			
	Socialización de los hallazgos Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	03:00 - 04:00pm			
Observaciones:						
Elaborado por:				Aprobado por:		

Conclusiones

Los componentes del plan de auditoría propuestos para el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000: 2018 en la Panadería Damaris, permiten determinar puntualmente las diferentes actividades a realizar en las auditorías de la organización, como, por ejemplo, objetivo, alcance, criterios, equipo auditor, fechas y actividades; esencial para el desarrollo de la mismas, ya que describe la metodología a seguir en cada una, siendo este cronograma una herramienta o plan de acción eficaz para alcanzar los objetivos planteados en las auditorías.

Teniendo en cuenta la lista de chequeo aplicada al sistema de gestión de calidad, inocuidad y verificación de la norma ISO 22000:2018 en la Panadería Damaris se evidenció que existen falencias en cuanto a responsabilidades de la alta dirección en lo referente a la política de inocuidad de alimentos, la documentación de trazabilidad hacia atrás (origen de materias primas), la identificación de peligros, delimitación de límites de control, gestión de recursos, planificación y obtención de productos inocuos, de igual manera no se encuentran debidamente soportados los PPR y los PPR operativos, lo cual muestra que es necesario diseñar un plan de auditoría de seguimiento que le permita trabajar dentro del ciclo de calidad de PHVA: Planear – Hacer– Verificar y Actuar y así lograr cumplir con todos los requisitos planteados en dicha normatividad.

La formulación de un plan de auditoría en una organización como Panadería Damaris, es de vital importancia ya que le permite conocer qué requisitos de la Norma a verificar se examinarán y poder comprobar previamente si se cumplen o no; de igual manera le facilita percatarse del tiempo de duración de esta, el proceso a auditar y quien será la persona encargada

de ejecutarla, brindándole la posibilidad de efectuar el previo alistamiento para dar cumplimiento con los criterios y el alcance de auditoría.

Bibliografía

- Couto, L. L. (2008). *Auditoría del sistema APPCC: Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP*. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/53165>
- ICONTEC. (2015). *NTC-ISO 9000:2015 Sistema de Gestión de la Calidad- Fundamentos y Vocabulario* . <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/normavw.aspx?ID=6352>
- ICONTEC. (2018). *NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC. (2018). *NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Anexos

Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en la Panadería Damaris

PANADERIA DAMARIS																		
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD										Código: F.P-9								
										Versión: 3								
										Fecha: 6/10/2021								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Realizar la planeación sistemática y estructurada del plan de verificación de las acciones de mejora a través de un programa de auditoría interna del SGIA ejecutado frente a los hallazgos identificados en la inspección aplicada al cumplimiento de la NTC-ISO 22000 2018 a la línea de producción de pan molde en la Panadería Damaris.						Evaluar el cumplimiento de la NTC-ISO 22000 2018 en la Panadería Damaris basado en la pirámide de calidad (BPM, HACCP)												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
NTC-ISO 22000 2018			Políticas de inocuidad de alimentos Documentación PPR Plan HACCP Programa de auditorías Formatos y registros del SGIA.			Personal: Equipo auditor. Tecnológico: Computador, cámara fotográfica, acceso a internet, software. Financiero: Capacitación al personal, compra de equipos, vitales y otros (material de escritorio, suministros de computadora, servicios) Documental: Formatos, registros, programas, listas de verificación.												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/ responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
26. Está establecida la política de inocuidad de alimentos. La empresa tiene implementado las BPM- Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM- HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris- línea de producción pan artesanal- pan molde	ISO 22000 de 2018, Capítulo 5, Liderazgo, numeral 5.2 Política, 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos. Capítulo 8, Operación, numeral 8.1 Planeación y control operacional. Se deben establecer criterios para los procesos, control de estos y mantenimiento de la información documentada.	Verificar la implementación de la política de inocuidad de alimentos para la Panadería Damaris.	Departamento de producción	Equipo de la inocuidad de los alimentos	Revisión documental de la política de inocuidad de los alimentos													Departamento de producción
77. Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad. Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que reduce en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	ISO 22000 de 2018, Capítulo 8, Operación, Numeral 8.2 Programas Prerrequisito, 8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: literal a) La recepción de materiales, insumos, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos.	Comprobar que se tenga documentado en los PPR el control al almacenamiento del producto terminado y la distribución.	Coordinador de calidad	Departamento de producción (Almacén)	Verificar la inclusión de control al producto terminado y su distribución en los PPR Inspección documental a formatos de control de almacenamiento de producto terminado y su distribución.													Coordinador de Calidad
92. Se describen en documentos el origen de la materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores	ISO 22000 de 2018, Capítulo 8, Operación, Numeral 8.3, Sistema de Trazabilidad, El sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado, literal a) La relación de lotes de materiales recibidos, ingredientes y productos intermedios hasta los productos terminados.	Verificar la implementación de los formatos de seguimiento a los proveedores de materia prima para Panadería Damaris.	Coordinador de calidad	Departamento de producción (Almacén)	Revisión documental del formato de seguimiento a proveedores.													Coordinador de Calidad
95. El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA, está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de planificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas, así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no	ISO 22000 de 2018, Capítulo 7, Apoyo, Numeral 7.2 Competencia, literal c, asegurarse que el equipo de inocuidad de los alimentos tenga una combinación de conocimientos multidisciplinarios y experiencia en el desarrollo e implementación del SGIA (incluyendo, pero no limitando a, los productos, procesos, equipos y peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos de la organización dentro del alcance del SGIA). Capítulo 5, Liderazgo, numeral 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos, comunicarse, entenderse y aplicarse a todos los niveles dentro de la organización.	Evaluar los conocimientos y experiencia del equipo de inocuidad de los alimentos referente a ISO 22000 2018	Departamento de Calidad	Equipo de la inocuidad de los alimentos	Análisis documental a las hojas de vida del personal (conocimiento y experiencia). Evaluar la aprobación de la conformación del equipo de inocuidad de los alimentos.													Departamento de Calidad
120. Se registran los resultados de la evaluación de peligros La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	ISO 22000 de 2018, Capítulo 8, Operación, Numeral 8.5.2 Análisis de peligros, 8.5.2.3 Evaluación de peligros, La metodología utilizada se debe describir y el resultado de la evaluación de peligros se debe mantener como información documentada.	Evidenciar el registro de seguimiento a los peligros físicos y biológicos identificados en la línea de producción- pan molde.	Departamento de producción	Equipo de la inocuidad de los alimentos	Revisión de registros de seguimiento a los peligros identificados.													Departamento de producción
143. Los límites críticos son medibles Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.	ISO 22000 de 2018 Capítulo 8, Operación, numeral 8.5.2.2 literal a) establecer límites críticos medibles. numeral 8.5.2.3 Determinación de límites críticos y criterios de acción, los LCC en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurarse que no se exceda el nivel aceptable.	Verificar si esta documentada y soportada la identificación de los LCC de forma medible, observable y confiable garantizando el control de los PCC en el proceso	Departamento de producción	Equipo de la inocuidad de los alimentos	Inspección documental a la identificación de límites críticos de control en el diagrama de proceso													Departamento de producción
127. Están los PPR operativos documentados Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal- pan molde ; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentran debidamente soportados los PPR operativos establecidos	ISO 22000 de 2018, Capítulo 8, Operación, numeral 8.5.4 Plan de control de peligros (Plan HACCP/PPRC), 8.5.4.1 Generalidades, el plan de control de peligros se debe mantener como información documentada, incluyendo la medida de control en los PCC o PPRC.	Constatar que los PPR operativos estén documentados en su totalidad.	Departamento de Calidad	Equipo de la inocuidad de los alimentos	Inspección documental a los PPRC establecidos para la línea de pan molde.													Departamento de Calidad
189. Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología. Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGIC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se este llevando, sino que las auditorías son realizadas esporádicamente cuando hay una queja o devolución de producto.	ISO 22000 de 2018, Capítulo 9, Evaluación del desempeño, numeral 9.2 Auditoría interna, 9.2.1, La organización debe realizar auditorías internas e intervalos planificados con el fin de implementar y mantener eficazmente el SGIA.	Inspeccionar que se realicen las auditorías con intervalos planificados al SGIC de Panadería Damaris.	Departamento Administrativo	Equipo de la inocuidad de los alimentos	Revisión documental al programa de auditoría interna. Seguimiento a la ejecución del programa de auditoría interna.													Departamento Administrativo