

Plan De Auditoria Para El Programa De Auditoria Panadería Damaris

Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola Torres

Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD, Escuela de Ciencias Básicas,
Tecnología e Ingeniería, Programa Ingeniería de Alimentos, Diplomado De Profundización En
Sistemas De Gestión De La Inocuidad Y Del Ambiente Para El Sector Alimentario.

Ingeniera Clemencia Álava Viteri

Diciembre de 2021

Plan De Auditoria Para El Programa De Auditoria Panadería Damaris

Autores:

Brandon Duván González Rodríguez

Diana Patricia Nieto Castilla

Wendy Paola Torres Leguizamo

Alejandra Sierra Tabares

José Darwin Castro Castro

Presentado Para Optar Como Opción de Grado al Título De Ingeniería De Alimentos

Director:

Clemencia Álava Viteri

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería, Programa Ingeniería de Alimentos

Diplomado De Profundización En Sistemas De Gestión De La Inocuidad Y Del Ambiente

Para El Sector Alimentario.

Diciembre de 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 Auditoria 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

Este programa de auditoría interna, tiene como objetivo verificar el sistema de inocuidad alimentaria, implementado en la empresa Panadería Damaris; para dar cumplimiento a todos los requisitos solicitados por la norma ISO 22000.2018.

Para el desarrollo del programa de auditoria se realizó diferentes planes de auditoria para evidenciar los hallazgos encontrados y así emitir las observaciones necesarias, las no conformidades y las acciones de mejora a implementar en cada proceso auditado.

Palabras claves: auditoria, ISO 22000.2018, panadería Damaris, requisitos, inocuidad, verificar.

Tabla de Contenidos

Resumen	4
Introducción	9
Objetivos	10
Objetivo General	10
Objetivos específicos	10
Antecedentes	11
Auditoria	11
HACCP e ISO 2200	13
ISO 19011	15
Actividades normales en una auditoria in situ	17
Realización de la reunión de apertura	18
Comunicación durante la auditoria	19
Papel y responsabilidades de los guías y observadores	21
Recopilación y verificación de la información	22
Generación de hallazgos de la auditoria.....	23
Preparación de conclusiones de la auditoria	24
Reunión de cierre de la auditoria	25

Formato plan de auditoria	26
Desarrollo del plan de auditoria	27
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 1	27
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 2	28
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 3	29
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 4	30
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 5	31
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 6	32
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 7	33
Plan de Auditoria para el Hallazgo N° 8	34
Conclusiones	35
Anexos.....	36
Planes de auditoria aplicados	36
Programa de auditoría interna	40
Lista de referencias	42

Índice de tablas

Tabla 1 Formato Plan De Auditoria.....	26
Tabla 2 Auditoria para el Hallazgo N° 1	27
Tabla 3 Auditoria para el Hallazgo N° 2	28
Tabla 4 Auditoria para el Hallazgo N° 3	29
Tabla 5 Auditoria para el Hallazgo N° 4	30
Tabla 6 Auditoria para el Hallazgo N° 5	31
Tabla 7 Auditoria para el Hallazgo N° 6	32
Tabla 8 Auditoria para el Hallazgo N° 7	33
Tabla 9 Auditoria para el Hallazgo N° 8	34

Lista de anexos

Anexo: 1.....	36
Anexo: 2.....	37

Introducción

La auditoría es el modelo de verificación integral y de asesoría al interior de las empresas u organizaciones para fortalecer, afianzar procesos y sistemas de gestión, y para generar calidad de los servicios o productos ofrecidos.

La función de la auditoría interna constituye una actividad independiente con el objetivo principal de ayudar a la dirección de las empresas en el cumplimiento de sus funciones y responsabilidades, generando análisis, recomendaciones y comentarios de los procesos evaluados.

Dado lo expuesto anteriormente, el programa de la auditoría interna en el presente trabajo tiene el fin de revisar de forma integral y concisa los procesos implementados en la Pandearía Damaris de acuerdo con los lineamientos y requisitos solicitados de la norma ISO 22000:2018 Proporcionando los diferentes hallazgos y así mitigar las no conformidades que se puedan presentar en el SGIA.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un programa de auditoria interna para la empresa Panadería Damaris, con el fin de verificar el cumplimiento de la implementación de la norma ISO 22000:2018.

Objetivos específicos

Estructurar la programación y planeación de una auditoría interna, teniendo como referencia la norma ISO 19011:2018.

Establecer la programación y planeación de la auditoria propuesta para verificación del SGIA para la panadería Damaris.

Distinguir hallazgos encontrados en cada intervención de los procesos auditados de acuerdo a los criterios solicitados de la norma ISO 22000:2018.

Antecedentes

Auditoria

La mayoría de la población es posible que asocie la palabra auditoría con las prácticas que realizan los auditores de cuentas para verificar los aspectos contables y financieros de una organización económica. De hecho, la definición que recoge el DRAE redundante en este sentido: «Revisión de la contabilidad de una empresa, sociedad, etc., realizada por un auditor». David Mills (1995) comenta que un diccionario la define como «examinar oficialmente» o un «examen agudo y penetrante».

El vocablo auditoría viene del latín audire: oír, y auditor proviene de au- ditore: el que oye, lo cual sigue siendo muy apropiado porque una de las cualidades de los buenos auditores es el saber escuchar.

Desde hace unos años se han popularizado bastante las auditorías de sistemas de calidad, debido seguramente a la publicidad con que acompañan las empresas la obtención del certificado o registro de empresa; más recientemente también las auditorías medioambientales gozan de gran difusión.

Para nuestros fines de comprobación del funcionamiento del APPCC es posible que a veces podamos emplear los términos: verificación, supervisión, revisión o auditoría como si fuesen sinónimos. Sin embargo, conviene que avancemos un poco más, que seamos más precisos y que demos una definición de auditoría más apropiada, con el objeto de conocer exactamente a qué actividad nos referimos. Wallace & Mortimore (1994) definen auditoría como:

«Un examen independiente y sistemático realizado para determinar si las actividades y resultados cumplen con lo establecido en el procedimiento documental y también para determinar si esos procedimientos han sido implantados eficazmente y son los adecuados para alcanzar los objetivos.»

Y continúan diciendo que: «en términos de HACCP, alcanzar los objetivos significa gestionar la producción y distribución de alimentos seguro La definición que nos facilitan estas dos autoras es estructuralmente muy similar a la definición que se emplea en calidad. Contiene los mismos elementos y únicamente varían los objetivos, que ellas aclaran en el siguiente párrafo. Es conveniente que analicemos un poco las partes que componen esta definición porque nos van a dar las claves para entender perfectamente qué es una auditoría y distinguirlo de otras tareas. Casi todas las definiciones coinciden en recoger los siguientes aspectos fundamentales:

«Examen sistemático o metódico: el examen que se va a realizar es una actividad planificada que sigue un proceso, un método determinado.

Examen independiente: la evaluación se realiza siguiendo un criterio independiente respecto al área auditada con el objeto de buscar la máxima objetividad e imparcialidad en las observaciones.

Comprobar el cumplimiento de lo establecido en el procedimiento documental: o sea, verificar que se aplican y se cumplen las disposiciones contenidas en el sistema documentado, en nuestro caso el manual o el plan APPCC. En el caso de otras auditorías lo que varía es el sistema para auditar, los objetivos, pero la sistemática es muy similar.»

Algunos autores como Vila, Escuder y Romero (1999) añaden que, aunque en las definiciones no se suele mencionar, es conveniente aclarar que la auditoría se basa siempre en un muestreo, en una selección de los elementos o ítems a comprobar, a partir de la cual inferimos lo que ocurre en el resto. En la auditoría, por principio, no se revisa todo (Couto,2014) (pág. 8 y 9)

Haccp e iso 22000

En el proceso de auditoría de un sistema APPCC se pueden distinguir dos objetivos

fundamentales que el equipo auditor ha de intentar alcanzar:

- ✓ Evaluar si el plan APPCC elaborado lo es conforme a los principios y la metodología reconocida internacionalmente para el APPCC.
- ✓ Comprobar si las disposiciones contenidas en el plan APPCC están adecuadamente implantadas; si se ponen en práctica por el personal de la empresa de forma correcta y de la misma manera que se describen en el sistema documentado. Esto es, verificar que: «hacen lo que dicen que hacen».

Prácticamente todas las actividades que realiza el equipo auditor durante las distintas fases que comprende la auditoría están orientadas a la consecución de estos dos objetivos.

Incluso se debería añadir otro objetivo más: medir la eficacia del sistema APPCC para garantizar una producción de alimentos seguros, lo cual en última instancia es la verdadera finalidad del sistema APPCC. Para ello los responsables de la gestión del APPCC deberían analizar cuál puede ser la mejor manera de evaluar o de medir la eficacia del sistema, como puede ser mediante el diseño y la aplicación de unos indicadores específicos que permitan determinar si la eficacia es la deseada. De forma similar a como se está haciendo desde hace años con los indicadores de eficacia de los sistemas de calidad.

En este sentido se puede dar la circunstancia de que una empresa productora de alimentos disponga de un plan APPCC elaborado conforme a los principios del APPCC, que dicho plan se esté aplicando con diligencia, que sin embargo no resulte del todo eficaz para controlar determinados peligros o para poder asegurar una producción de alimentos inocuos para el consumidor. En este caso hay que concluir que el esfuerzo realizado en la implantación del APPCC no está rindiendo los beneficios esperados y se impone el realizar algunos cambios o modificar algunos elementos en el diseño del plan APPCC para lograr un nivel de seguridad alimentaria satisfactorio.

El sistema APPCC se puede definir como un procedimiento sistemático y preventivo que permite identificar los peligros específicos y establecer las medidas de control necesarias con el fin de garantizar la producción de alimentos seguros para el consumidor (Couto,2014) (pág. 29 y 30).

Iso 19011

Esta norma tiene una orientación sobre la auditoría de los sistemas de gestión, incluyendo los principios de la auditoría, la gestión de un programa de auditoría y la realización de auditorías de sistemas de gestión, así como orientación sobre la evaluación de la competencia de las personas que participan en el proceso de auditoría. Estas actividades incluyen a las personas responsables de la gestión del programa de auditoría, los auditores y los equipos auditores. Es aplicable a todas las organizaciones que necesitan planificar y realizar auditorías internas o externas de sistemas de gestión, o gestionar un programa de auditoría.

La auditoría se caracteriza por depender de varios principios. Estos principios deberían ayudar a hacer de la auditoría una herramienta eficaz y fiable en apoyo de las políticas y controles de gestión, proporcionando información sobre la cual una organización puede actuar para mejorar su desempeño. La adhesión a esos principios es un requisito previo para proporcionar conclusiones de la auditoría que sean pertinentes y suficientes, y para permitir a los auditores, que trabajan independientemente, alcanzar conclusiones similares en circunstancias similares (ISO 19011).

Es importante definir los responsables dentro de la gestión del programa de auditoría y la extensión del propio programa según los objetivos determinados. Tener en cuenta aspectos externos e internos, riesgos y oportunidades que puedan interferir en el programa y si generan acciones, abordarlas mediante una integración de actividades dentro de la auditoría.

Se debe asignar los roles y responsabilidades pertinentes del equipo auditor y la competencia para el desarrollo de dichas actividades que pueden encontrarse dentro del programa de auditoría (ISOtools,2019).

En los procesos establecidos dentro de dicho programa, se ha de incluir:

- ✓ Coordinación y planificación de fechas en calendario para las auditorías.
- ✓ Establecer los objetivos, alcances y criterios a tener en cuenta, determinando métodos a seguir y equipo auditor.
- ✓ Establecer procesos de comunicación externos e internos.
- ✓ Evaluar equipo auditor.
- ✓ Plan de tratamiento de quejas y solución de conflictos.
- ✓ Como ha de ser el seguimiento de la auditoría.
- ✓ Presentación de los informes que genere la auditoría, al cliente o diferentes partes interesadas.

Actividades normales en una auditoria in situ

Realización de la reunión de apertura

Según (ISO9000, 2011), se debe realizar una reunión de apertura con la dirección del auditado o, en su caso, el responsable de la función o proceso que se audita. El propósito de la reunión de apertura es:

- A. Confirmar el consentimiento de todos los participantes
- B. Introducción al equipo auditor y su función;
- C. Asegurarse de que se puedan llevar a cabo todas las actividades de auditoría planificadas.

Todas las reuniones de apertura deben celebrarse con la alta dirección del auditado y, cuando corresponda, con la persona responsable del proceso o función auditados. Durante la reunión, se debe permitir la oportunidad de hacer preguntas.

Comunicación durante la auditoría

Dependiendo del alcance y la complejidad de la auditoría, puede ser necesario llegar a un acuerdo formal para la comunicación entre el equipo auditor y el auditado durante la auditoría.

Los miembros del equipo auditor negociarán periódicamente para intercambiar información, evaluar el progreso de la auditoría y reasignar tareas entre los miembros del equipo auditor cuando sea necesario. (ISO9000, 2011)

- A. Cuando sea apropiado, el líder del equipo auditor deberá informar regularmente el progreso del cliente de auditoría o auditado, cualquier hallazgo importante y cualquier inquietud.
- B. La evidencia recopilada durante la auditoría muestra que los riesgos principales deben informarse al auditado (el auditado) y al cliente de auditoría de manera oportuna.
- C. Cualquier problema fuera del alcance de la auditoría debe registrarse e informarse al líder del equipo de auditoría para una posible comunicación con el auditado o el cliente de auditoría.
- D. Cuando la evidencia de auditoría disponible muestre que los objetivos de la auditoría no se pueden lograr, el líder del equipo auditor deberá informar las razones al cliente de auditoría y al auditado para determinar las medidas apropiadas.

Estas acciones pueden incluir cambios en el plan de auditoría, los objetivos, el alcance o la finalización de la auditoría. A medida que avanza la actividad de auditoría, cualquier cambio en el plan de auditoría puede hacerse evidente. El personal responsable de administrar el plan de

auditoría y el cliente de auditoría deben revisarlos y aceptarlos según corresponda, para que puedan ser mostrados al auditado posteriormente.

Papel y responsabilidades de los guías y observadores

Según (ISO9000, 2011), los instructores y observadores pueden acompañar al equipo auditor, pero no forman parte del equipo auditor. No deben influir ni interferir con la realización de la auditoría.

Cuando el auditado asigna instructores, deben ayudar al equipo de auditoría y tomar medidas cuando lo requiera el líder del equipo de auditoría. Sus responsabilidades pueden incluir lo siguiente:

- A. Establecer la información de contacto y la hora de la entrevista;
- B. Aceptar visitar partes específicas de la instalación u organización;
- C. Asegurarse de que los miembros del equipo de auditoría comprendan y acaten las reglas de procedimiento relacionadas con la protección y seguridad de las instalaciones;
- D. ser testigo de la auditoría en nombre del auditado; y
- E. Brindar instrucciones o ayudar en la recopilación de información.

Recopilación y verificación de la información

Durante la auditoría, se debe utilizar un muestreo apropiado para recopilar información relacionada con los objetivos, el alcance y los criterios de la auditoría, incluida la información relacionada con las interrelaciones entre funciones, actividades y procesos. Solo la información verificable puede constituir evidencia de auditoría. Se debe registrar la evidencia de auditoría.

(Universidad, ISO 19011: 2018, 2019, página 36)

Los métodos para recopilar esta información incluyen:

- ✓ Entrevista
- ✓ Actividades de observación y
- ✓ Revisión de información documentada
- ✓ Muestreo aleatorio
- ✓ Revisión de documentos
- ✓ Entre otras cosas

Generación de hallazgos de la auditoría

Los resultados de la auditoría pueden indicar cumplimiento o incumplimiento de las normas de auditoría. Cuando se especifique en el plan de auditoría, los hallazgos de la auditoría individual deben incluir cumplimiento y buenas prácticas y evidencia de respaldo, oportunidades de mejora y cualquier sugerencia para el auditado. Deben registrarse las no conformidades y las pruebas de apoyo. (Universidad, ISO 19011: 2018 Directrices del sistema de gestión, 2019, página 37).

- A. Debe ser información verificable, registrada y basada en una muestra de información disponible.
- B. Evaluar la evidencia de acuerdo con los criterios y deben generar: cumplimiento, incumplimiento y oportunidades de mejora.

Preparación De Las Conclusiones De La Auditoría

De acuerdo con (ISO9000, 2011, p. 6), el equipo auditor debe realizar una reunión antes de la reunión de cierre para:

- A. Revisar los hallazgos de la auditoría y cualquier otra información apropiada recopilada durante la auditoría con respecto a los objetivos de la auditoría,
- B. Acordar las conclusiones de la auditoría, teniendo en cuenta las incertidumbres inherentes al proceso de auditoría,
- C. Si existen disposiciones en los objetivos de la auditoría, preparar recomendaciones y
- D. Si se incluye en el plan de auditoría, comenta el seguimiento de la auditoría.

Preparación de conclusiones de la auditoría

El Equipo Auditor se reúne antes de la reunión de cierre con el fin de:

Revisar los hallazgos de la auditoría y cualquier información considerada apropiada para el logro de los objetivos de la misma.

Acordar conclusiones.

Teniendo como base las evidencias recolectadas en la primera y segunda etapa de auditoría, se realiza el informe final de auditoría para el cliente, en este caso panadería Damaris.

Reunión de cierre de la auditoria

La reunión de cierre se realiza según lo acordado y es presidida por el Auditor Líder quien presenta los hallazgos y las conclusiones de la Auditoría; se registran las firmas de las personas que asisten a la reunión.

El equipo auditor ante las no conformidades otorga un tiempo máximo de noventa (90) días calendario, contados a partir de la reunión de cierre efectuada en la Auditoría de Certificación, para que la empresa evidencie que toma las acciones correctivas pertinentes.

Formato plan de auditoria

A continuación, se evidenciará el formato en específico para las aplicaciones de los planes de auditorías.

Tabla 1 Formato plan de auditoria

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS					Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA					
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD					Diciembre 2021
Objetivo						
Alcance						
Criterios						
Equipo auditor						
AUDITORIA						
Fecha						
Proceso						
Aspecto evaluado						
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS	
OBSERVACIONES						
Reviso: Coordinador SIG				Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Desarrollo del plan de auditoria

Plan de auditoria para el primer hallazgo

Tabla 2 auditoria para el primer hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Identificar el análisis correcto y veraz realizado sobre la información de la política de seguridad alimentaria				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; Política de inocuidad de los alimentos, programa de capacitación, registros de inducción, reinducción y capacitaciones, Ejecución de entrevistas dentro de la organización.				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018.				
Equipo auditor	Director RRHH, Jefe de producción, Líder de producción.				
AUDITORIA					
Fecha	12/12/2021				
Proceso	ALTA DIRECCIÓN – GERENCIA, PROCESO DE GESTION DE CALIDAD.				
Dependencia o unidad de gestión	Dirección de la organización, Coordinación de calidad				
Aspecto evaluado	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				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Director de RRHH Jefe de producción Líder de producción	Jefe de calidad Coordinador SGI	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 1.
Presentación de la política de inocuidad alimentaria	ISO 22000.2018 capitulo 5	7:30 am			Registro de la política de inocuidad alimentaria.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	8:30 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:00 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Plan de auditoria para el segundo hallazgo

Tabla 3 auditoria para el segundo hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Establecer la documentación requerida en donde se evidencie las acciones correctivas con énfasis en la mejora continua para la empresa “Panadería Damaris” que cumple con los estándares y todos los requisitos de la norma ISO 22000:2018				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o Plan de recursos financieros, procesos, registros entradas y salidas de recursos.				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018.				
Equipo auditor	Director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.				
AUDITORIA					
Fecha	13/12/2021				
Proceso	GERENCIA, PROCESO DE GESTION DE CALIDAD.				
Dependencia o unidad de gestión	Dirección de la organización, Coordinación de calidad				
Aspecto evaluado	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 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.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo/ director RRHH, jefe de producción, Líder de producción	Equipo de inocuidad alimentaria	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoría	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 2
Presentación de documentación correspondiente a los procesos de mejora continua y gestión de recursos	ISO 22000.2018 Numeral 7.2 Letra c	7:30 am			Indagación sobre posibles acciones correctivas en la empresa del auditor al equipo de inocuidad
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	8:30 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:00 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Plan de auditoria para el tercer hallazgo

Tabla 4 auditoria para el tercer hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Establecer los PPR del proceso de almacenamiento y llevar al cabo los controles necesarios.				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; programas de prerrequisitos				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
Equipo auditor	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH,				
AUDITORIA					
Fecha	14/12/2021				
Proceso	PRODUCCION				
Dependencia o unidad de gestión	Coordinación de producción y operación				
Aspecto evaluado	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.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo/ jefe y coordinador control de calidad	Jefe de producción, jefe de almacenamiento y técnicos laboratoristas, DAMARIS	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3
Presentación de los procesos de PPR, en específico manejo de área de almacenamiento	ISO 22000-2018 Capitulo 8 Numeral 8.2 Letra c	7:30 am			Registros del control en los prerrequisitos.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	8:30 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:00 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Plan de auditoria para el cuarto hallazgo

Tabla 5 auditoria para el cuarto hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Evitar que la materia prima, pueda resultar una fuente de contaminación para el alimento elaborado.				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; programas de prerequisites				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
Equipo auditor	Equipo de auditor externo – Auditor líder, auditor 1, auditor 2, auditor 3				
AUDITORIA					
Fecha	14/12/2021				
Proceso	PRODUCCIÓN				
Dependencia o unidad de gestión	Coordinación de producción y operación				
Aspecto evaluado	La empresa no cuenta con evidencia de un control de proveedores.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo	Jefe control de calidad, jefe de producción	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 4
Presentación de los procedimientos de control y monitoreo en las áreas de peligro de contaminación en las áreas de recepción de materia prima fabricación del producto y almacenamiento.	ISO 22000-2018 punto 3.42	7:30 am			Registros de rastreabilidad/trazabilidad en todas las etapas del proceso.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	8:30 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:00 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Plan de auditoria para el quinto hallazgo

Tabla 6 auditoria para el quinto hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Establecer la documentación sobre los procedimientos y registros apropiados para los principios del plan HACCP y su aplicación.				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan de evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros y registros de capacitación.				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
Equipo auditor	Equipo de auditor externo – Auditor líder, auditor 1, auditor 2, auditor 3				
AUDITORIA					
Fecha	16/12/2021				
Proceso	CALIDAD E INOCUIDAD				
Dependencia o unidad de gestión	Coordinación de calidad, Coordinación de producción y operación				
Aspecto evaluado	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.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo	Jefe de calidad, jefe de producción y líder de producción	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 5
Presentación de documentmación del sistema de inocuidad y calidad en el proceso de fabricación del producto, Documentos de capacitación y de matriz de riesgos en el proceso de la cadena productiva del alimento	ISO 22000: 2018 numeral, 8.5.2.1	7:20 am			Registros de los peligros encontrados en proceso.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro
Elaboración propia.

Plan de auditoria para el sexto hallazgo

Tabla 7 auditoria para el sexto hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Verificar que la documentación se encuentre completa, sea controlada por el equipo auditor y se encuentre disponible.				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
Equipo auditor	Equipo de auditor externo – Auditor líder, auditor 1, auditor 2, auditor 3, jefe de producción				
AUDITORIA					
Fecha	17/12/2021				
Proceso	CALIDAD E INOCUIDAD				
Dependencia o unidad de gestión	Coordinación de Calidad				
Aspecto evaluado	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 encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo / jefe de producción	Jefe de calidad, Coordinador SIG	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación de los procesos relacionados al sistema de gestión de la empresa.	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 6
Presentación de evidencias.	ISO 22000: 2018 numeral, 8.2.4 Letra: L				Registros de los PPRO.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Plan de auditoria para el séptimo hallazgo

Tabla 8 auditoria para el séptimo hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Establecer los lineamientos que permita al auditor interno de Damaris el cumplimiento de la norma vigente y realice los hallazgos específicos frente a los procedimientos y documentación requerida tanto de la evaluación como de la atención de estas.				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
Equipo auditor	Equipo de auditor externo – Auditor líder, auditor 1, auditor 2, auditor 3, director RRHH				
AUDITORIA					
Fecha	18/12/2021				
Proceso	GERENCIA - CALIDAD - PRODUCCIÓN				
Dependencia o unidad de gestión	Dirección de la organización, Coordinación de calidad, Coordinación de producción				
Aspecto evaluado	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.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo / Director RRHH	Jefe de calidad, Líder de producción y gerente.	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 7
Presentación de documentación a corde a la implementación de los PRR y PPRo, de acuerdo al proceso de producción establecido, identificando los PCC y su mitigación e impacto	ISO 19011:2018 Capítulo 8.2	07:20 am			Registros de lcc
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro
Elaboración propia.

Plan de auditoria para el octavo hallazgo

Tabla 9 auditoria para el octavo hallazgo

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2021
Objetivo	Verificar identificación de PPR operativos dentro del SGIA.				
Alcance	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO, registros de control de los PPR operativos.				
Criterios	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
Equipo auditor	Equipo de auditor externo – Auditor líder, auditor 1, auditor 2, auditor 3,				
AUDITORIA					
Fecha	18/12/2020				
Proceso	CALIDAD E INOCUIDAD, PRODUCCION				
Dependencia o unidad de gestión	Coordinación de calidad, Coordinación de producción				
Aspecto evaluado	No se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Auditor externo	Coordinador de calidad, Líder de producción, jefe de producción	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 8
Presentar lineamientos que permita al auditor interno de Damaris el cumplimiento de la norma vigente	ISO 19011:2018 Numeral 5.4. D.	07:20 am			Análisis documental de Programa de auditorías, planes. Procedimientos, Registros y actas de auditorías.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión de cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: No Aplica					
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente		

Fuente: Brandon Duván González Rodríguez, Diana Patricia Nieto Castilla, Wendy Paola

Torres Leguizamo, Alejandra Sierra Tabares y José Darwin Castro Castro

Elaboración propia.

Conclusiones

la auditoria realizado a la Panadería DAMARIS, permitió evidenciar e identificar los hallazgos del sistema y establecer el plan que permitirá tomar acciones correctivas dentro de la empresa, para así, mejorar el sistema de gestión de calidad e inocuidad, involucrando multidisciplinariamente a los responsables de todos los procesos en la empresa, con el fin de mejorar el desempeño en la producción de alimentos a través de la implementación de un sistema de gestión basado en la norma ISO 22000: 2018. A través de aplicación de esta normativa, se logran acciones interpuestas para la mejora y seguimiento del sistema integrado de gestión de calidad e inocuidad, permitiendo así, el reconocimiento de la Panadería DAMARIS como una Empresa de Calidad.

El diseño del plan de auditoria permite a la organización y a los auditores organizar de manera ordenada y secuencial el proceso a revisar y de esta manera realizar foco en la acción a tomar en cada uno de ellos, contribuyendo a una adecuada evaluación del sistema y los procesos y por ende el crecimiento de la madurez del SGIA.

Anexos

Planes de auditoria aplicados

Anexo: 1

PLANES DE AUDITORIA	ASPECTO EVALUADO	REQUISITO DE LA NORMA
1	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 22000:2018 capítulo 5
2	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 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 22000:2018 Numeral 7.2 Letra c
3	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.	ISO 22000:2018 Capítulo n 8 Numeral 8.2 Letra c
4	La empresa no cuenta con evidencia de un control de proveedores.	ISO 22000:2018 punto 3.42
5	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: 2018 numeral, 8.5.2.1
6	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 encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	ISO 22000: 2018 numeral, 8.2.4 Letra: L
7	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.	Capítulo 8 y sus numerales, s e especifica en los siguientes puntos y su sub numerales continuos: 8. Operación
8	No se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	ISO 19011:2018 Numeral 5.4. D.

Anexo: 2

PLANES DE AUDITORIA	ASPECTO EVALUADO	JUSTIFICACION DEL IMPACTO
1	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 Damarís - línea de producción pan artesanal: pan molde	En primer lugar, debemos entender que de acuerdo con la norma ISO 22000: 2018, la alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de seguridad alimentaria de acuerdo con los siguientes 7 estándares: A) Adaptado al propósito y entorno de la organización; B) Proporcionar un marco para establecer y revisar los objetivos del SGSA; C) Incluir un compromiso de cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios, y los requisitos relacionados con la seguridad alimentaria acordados con los clientes; D) Resolver problemas de comunicación internos y externos; e) Incluir un compromiso con la mejora continua de SAIA; F) Responder a la necesidad de asegurar la capacidad relacionada con la inocuidad alimentaria. Además, la política de seguridad alimentaria debe: A) Disponible y mantenido como información documentada; B) Comunicar, comprender y aplicar en todos los niveles de la organización. C) Disponible para las partes interesadas cuando corresponda Entender esto para hablar de HACCP y cumplir con la norma ISO 22000.2018, debemos tener implementada la política de seguridad alimentaria. Es de mencionar que todo está tema se trata en el capítulo 5 de la norma ISO 22000.2018, más específicamente en el capítulo 5,2 Política.
2	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 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.	De acuerdo con la norma ISO 22000: 2018, se debe evaluar la necesidad de acciones correctivas cuando no se cumplen los límites críticos y / o los criterios de acción de las contrapartes críticas para los ppros. La organización debe establecer y mantener información documentada que indique las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de las desviaciones detectadas, prevenir su recurrencia y volver a verificar el proceso una vez que se haya identificado la desviación. Estas acciones deben incluir: A) Revisar las no conformidades identificadas por los clientes y / o las quejas de los consumidores y / o los informes de inspección reglamentaria; B) Examinar las tendencias en los resultados de la vigilancia que puedan indicar una pérdida de control; C) Determinar el motivo del incumplimiento; D) Identificar e implementar medidas para asegurar que no se repitan las no conformidades; E) Registrar los resultados de las acciones correctivas tomadas; F) Verificar las acciones correctivas tomadas para asegurar su efectividad. La organización debe mantener información documentada sobre todas las acciones correctivas. La organización debe mantener información documentada sobre todas las acciones correctivas. Además, la organización debe asegurarse de que los datos obtenidos del monitoreo de PPRO y PCC sean evaluados por

		personal designado que pueda y esté autorizado para iniciar correcciones y acciones correctivas.
3	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 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. Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	El proceso de almacenamiento contempla los lotes culminados del proceso de elaboración, por tanto, hace parte de la planificación y control operacional, citado en el numeral 8.1, y 8.2 de la norma ISO 22000, donde los PPR deben contemplar todo el sistema operacional como el de producción, por ende, se deben establecer criterios para el proceso de almacenamiento y así tener trazabilidad del proceso
4	La empresa no cuenta con evidencia de un control de proveedores.	El control de proveedores se realiza para asegurarse de que los proveedores están en condiciones de entregar el producto con las características deseadas, o lo que es lo mismo, con las especificaciones de compra acordadas y formar parte de un programa de trazabilidad que lo requiere para implementar ISO 22000-2018 punto 3.42, capacidad para seguir la historia, aplicación, movimiento y localización de un objeto a través de las etapas especificadas de producción, procesamiento y distribución.
5	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: 2018 numeral, 8.5.2.1 Generalidades El equipo de inocuidad alimentaria Llevará a cabo un análisis de peligros, basado en la información preliminar, para determinar Los peligros que deben ser controlados. El grado de control garantizará la inocuidad de los Alimentos, y cuando proceda, se utilizará una combinación de medidas de control. Se debe examinar todo el proceso de fabricación del alimento para identificar los peligros potenciales que pueden ocurrir durante las etapas de producción o del uso de un determinado alimento; o de cómo Esas etapas o uso interfieren con los peligros presentes
6	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 encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	En la norma iso 22000- 2018 establece prerequisite identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en los productos o en el ambiente de producción.
7	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles	El principio 3 de HACCP trata de establecer los límites críticos de control para cada uno de los PCC determinados. Si estos no son medibles, no se puede establecer un sistema adecuado de control para Monitorear los PCC.

	en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.	(principio 4), tampoco se podrá establecer las acciones correctivas a ser tomadas cuando el monitoreo indique que un PCC no está bajo control (principio 5). Por lo tanto la aplicación de un sistema HACCP con este tipo de fallas, no permitirá Desarrollar las medidas de control apropiadas para controlar los peligros y garantizar la inocuidad del Producto La ISO 22000:2018 establece en el capítulo 6 de planificación, que para establecer acciones que permitan abordar riesgos y oportunidades; primeramente hay que tomar en cuenta las cuestiones Internas y externas que afecten el alcance de los objetivos, conocer las necesidades y expectativas de las partes interesadas en el SGIA y determinar el alcance del mismo.
8	No se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	ISO 19011:2018 Numeral 5.4. D. Establecer todos los procesos pertinentes, incluyendo procesos para: • La coordinación y calendario de todas las auditorías dentro del programa de auditoría; • El establecimiento de los objetivos, los alcances y los criterios de auditoría de las auditorías, determinando los métodos de auditoría y la selección del equipo auditor; • La evaluación de los auditores; • El establecimiento de procesos de comunicación externos e internos, según sea apropiado; • La resolución de conflictos y el tratamiento de las quejas; • El seguimiento de la auditoría, según proceda; • La presentación de informes al cliente de la auditoría y a las partes interesadas pertinentes, según sea apropiado.

Auditoría interna

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DAMARIS						Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA						
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD						Diciembre 2021
Objetivo	Verificar la implementación del sistema del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la empresa Productos Alimenticios Damaris						
Alcance	Todos los procesos implementados bajo el sistema del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la empresa Productos Alimenticios Damaris						
Periodicidad	Tres veces al año						
Criterios	Norma ISO 22000:2018 y Documentación del Sistema de Gestión de la empresa Productos Alimenticios Damaris						
Recursos	Humanos: Equipo auditor – Tecnológicos: equipos de cómputo – Financiero: desplazamientos a la empresa a auditar						
Equipo auditor	Auditor líder, auditor 1, auditor 2 y auditor 3v						
PROCESOS PARA AUDITAR	FECHA Y HORA	CRITERIOS DE AUDITORIA/ DOCUMENTOS DE REFERENCIA	EVIDENCIA	JUSTIFICACIÓN DEL HALLAZGO	AUDITADO (RESPONSABLE DEL PROCESO)	AUDITOR	
Proceso Gerencial	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 8:00 a.m. – 9:00 a.m.	Numeral 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3, 8.7, 8.9, 8.9.2, 9.2, 9.3					
Procesos de asuntos regulatorios	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 9:00a.m. – 9:45 a.m.	Numeral 7.1, 7.2, 7.3, 8.2.2, 8.9.5					
Proceso de gestión de calidad	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.	Numeral 7.5, 7.5.2, 7.5.3, 8.3, 8.5.3, 8.8.2, 8.9.2, 8.9.3, 9.2, 10.1, 10.2, 10.3					
Proceso operativo de todos los procesos de producción	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 12:00 p.m. – 1:00 p.m.	Todos los numerales 8 hasta el 9.1					

Proceso de metrología y mantenimiento	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 2:00 p.m. – 3:00 p.m.	8.2, 8.3, 8.7				
Proceso de almacenamiento y logística	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 3:30 p.m. – 4:00p.m	8.3, 8.5.3				
Proceso de recursos humanos	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 4:15 p.m. – 5:00 p.m.	7.1, 7.1.2 8.7				
Proceso de compras y comercial	F1: 01-21-2022 F2: 04-21-2022 F3: 08-22-2022 H: 5:00 p.m. – 5:40 p.m.	7.1.6				
OBSERVACIONES: No Aplica						
Reviso: Coordinador SIG			Aprobó: Gerente			

Referencias

- Academy, S. (2019). ISO 19011: 2018 Directrices Para El Sistema de Gestión. Obtenido de file:///C:/Users/hp/Downloads/TRABAJO%20UNIDAD-3/ACADEMY/MODULO%205/Traduccion_propia_ISO19011_18.pdf
- Academy, S. (2019). ISO 19011:2018. Obtenido de Directrices para el Sistema de Gestión: file:///C:/Users/hp/Downloads/TRABAJO%20UNIDAD-3/ACADEMY/MODULO%205/Traduccion_propia_ISO19011_18.pdf
- Bernal Sáenz, L. (2014). Fssc22000-1. Una Visión del Sistema de Certificación en Inocuidad de Alimentos. Publicaciones E Investigación, 8(1), 151 - 159. Recuperado de Recuperado de <http://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/publicaciones-e-investigacion/article/view/1297>
- Couto, L. L. (2014). Auditoria del sistema APPCC: como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Madrid, ES. Obtenido de <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/53165>
- Couto, L. L. (2014). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/53165>
- Decreto N° 60 de 2002. (s.f.). Ministerio de salud. (Biblioteca general del Ministerio de salud). Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

- Escuela Europea de Excelencia. (2019). Qué es auditar según ISO 19011. Obtenido de <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2019/04/que-es-auditar-segun-iso-19011/>
- FAO. (1997). Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Obtenido de <http://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>
- FAO/OMS. (2010). Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Obtenido de http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF
- GlobalSTD Certification. (2016). Sistema HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Obtenido de <https://www.globalstd.com/auditorias/sistema-haccp>
- ICONTEC (2018) NTC-ISO19011:2018. (s.f.). , Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión. Obtenido de <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Recuperado de <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC (2019). NTC-ISO 5830:2019 requisitos para el análisis de peligros y puntos de control críticos - appcc (haccp). Recuperado de <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/normavw.aspx?ID=75977>

ISO9000, S. d. (2011). Actividades de Auditoria. Recuperado el 15 de 05 de 2021, de Sistemas de Gestión de Calidad ISO9000: <https://sites.google.com/a/cetys.net/sistemas-de-gestion-de-calidad-iso9000/auditorias-internas/proceso-de-auditoria-interna>

ISOTools Excellence. (2019). Software ISO Riesgos y Seguridad. Obtenido de <https://www.isotools.org/2015/02/27/norma-iso-22000-garantia-de-seguridad-alimentaria/>

resolución 2674 del 2013(julio 22) Diario Oficial No. 48.862 de 25 de julio de

2013MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm