

Propuesta de un Plan De Auditoría Para el Sistema de
Gestión de Calidad e Inocuidad NTC ISO 22000:2018 en la Empresa
Panadería Damaris

Blanca Yolima Daza Bastidas

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

Ing : Clemencia del Alava

Febrero 2022

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

Con el fin de desarrollar un plan de auditoría de carácter interno, en la Empresa Panadería Damaris que inicia desde la adquisición de materias primas pasando por la elaboración, hasta la entrega del producto final, se recopiló información que permite una planeación para verificar el cumplimiento de los Sistemas de Gestión Alimentaria que basa su estructura en un ciclo PHVA y garantizando así la inocuidad de los procesos implícitos; Donde los controles de los resultados presentan aspectos que requieren un plan de auditoría porque necesitan correcciones, acciones correctivas y/o oportunidades de mejora, bajo las directrices de la Norma ISO 22000:2018, en el cual se describe las actividades que se llevarán a cabo en el plan de auditoría.

Palabras Claves: Auditoría Interna, plan de Auditoría, NTC ISO 22000: 2018, inocuidad alimentaria, Sistema de gestión.

Abstrac

In order to develop an internal audit plan, in the Damaris Bakery Company, which starts from the acquisition of raw materials, through the elaboration, to the delivery of the final product, information was collected that allows planning to verify compliance with the Food Management Systems that base their structure on a PHVA cycle and thus guarantee the safety of the implicit processes; Where the controls of the results present aspects that require an audit plan because they need corrections, corrective actions and/or opportunities for improvement, under the guidelines of ISO 22000: 2018, which describes the activities that will be carried out. In the audit plan.

Keywords: Internal Audit, Audit plan, NTC ISO 22000: 2018, food safety, Management System.

Tabla de Contenido

Introducción	6
Objetivos	7
Objetivo General	7
Objetivos específicos	7
Antecedentes Teóricos	8
Definición de Auditoria	8
Norma ISO 19011:2018	9
Programa y plan de auditoria	9
Programa de auditoría	9
Plan de auditoría	9
Norma ISO 22000: 2018	10
Plan de Auditoria NTC ISO 22000:2018 de Panadería Damaris	11
Hallazgo 1	11
Hallazgo 2	12
Hallazgo 3	13
Hallazgo 4	14
Hallazgo 5	15
Hallazgo 6	16
Hallazgo 7	17
Hallazgo 8	18
Conclusiones	19
Referencias	20

Introducción

La definición dada por Scott Parsowith, B. (2007). De auditoría de calidad como un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y los resultados relativos a la calidad cumplen con las disposiciones previamente establecidas y si estas disposiciones se han aplicado positivamente y son adecuadas para el alcance de los objetivos. Por otra parte, William Thomas Porter y John C. Burton definen “la Auditoría como el examen de la información por una tercera persona distinta de quien la preparó y del usuario, con la intención de establecer su veracidad; y el dar a conocer los resultados de este examen, con la finalidad de aumentar la utilidad de tal información para el usuario.” (Porter, 1983)

La ejecución de la auditoría interna de la Empresa Panadería Damaris permite la implementación un plan para identificar las fallas presentes en la producción, aportando un proceso de cambio, de progreso y con posibilidades de mejorar, al conocer el estado actual de sus procesos y la legitimidad de la información recolectada, a su vez se fortalece la competencia de mercado, ofreciendo productos de calidad. Tomando lo expresado por Couto Lorenzo, L. (2014) se entiende que el personal que integra el equipo auditor debe tener el conocimiento de las actividades de la empresa, ser personal ajeno al área a auditar, proponer conceptos que permitan el ejercicio del plan de auditoria, a fin de establecer el buen funcionamiento del sistema del control interno, de los hallazgos y el cumplimiento de la NTC ISO 22000:2018.

El propósito de la auditoria aplicada a la Empresa Panadería Damaris es proponer un plan de auditoria Interna para el sistema de gestión de la inocuidad con base en la Norma ISO 22000: 2018, que permita construir la metodología y posterior documentación de las acciones necesarias, para mejorar los procesos y los productos.

Objetivos

Objetivo General

Proponer un plan de auditoría Interna para el sistema de gestión de la inocuidad de la NTC ISO 22000: 2018 para la empresa Panadería Damaris con base en los hallazgos previos, los cuales no cumplen con los requerimientos solicitados, con el fin de establecer la metodología que permita evaluar el sistema de gestión de la inocuidad, su efectividad para vigilar el buen funcionamiento del sistema del control interno, y el cumplimiento de la Norma.

Objetivos específicos

Construir la metodología que permita desarrollar un plan de auditoría para los 8 hallazgos identificados en la empresa Panadería Damaris, con base en los lineamientos de la NTC ISO 19011:2018.

Desarrollar el formato para el plan de auditoría que permita planear las actividades que buscan verificar el cumplimiento de la NTC ISO 22000:2018.

Identificar las evidencias como son personal responsable, documentación del sistema de gestión de la inocuidad de la empresa Panadería Damaris, para comprobar que se cumplen los requerimientos de la NTC ISO 22000:2018.

Antecedentes Teóricos

Definición de Auditoría

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría. (ISO 19011:2018, 3.1)

La definición de Auditoría encierra gran variedad de conceptos que la representan, con base en las necesidades fundamentadas de las empresas, que buscan desarrollo de sus actividades y conservar el control de todo lo relacionado con el futuro de la compañía. Las definiciones que se muestran a continuación demuestran que la Auditoría es un proceso que tiene determinado una serie de medidas, que hacen que se convierta en una herramienta fundamental para las empresas, que les permite por medio de la recolección de información verídica, determinar la confiabilidad y calidad del cumplimiento de actividades realizadas.

Examen metódico e independiente que se realiza para determinar si las actividades y los resultados relativos a la calidad satisfacen las disposiciones previamente establecidas y para comprobar que estas disposiciones se llevan a cabo eficazmente y que son adecuadas para alcanzar los objetivos. (Scott Parsowith, B. 2007).

William Thomas Porter y Jhon C. Burton, afirma: “El examen de la información por una tercera persona distinta de quien le preparo y del usuario, con la intención de Auditorías internas y externas en las organizaciones, establecer su veracidad; y el dar a conocer los resultados de este examen, con la finalidad de aumentar la utilidad de tal información para el usuario”.

Norma ISO 19011:2018

Identifica las no conformidades de acuerdo a la norma vigente y de la que rige la auditoria misma ISO 19011:2018, dentro de esta última se utilizan dos herramientas importantes como lo son el programa de auditoria que se define como conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. (ICONTEC, 2018)

Programa y plan de auditoria

Partiendo de lo expuesto en materia de auditoria en la norma internacional ISO 19011: 2018 se tienen elementos como el Programa del proceso de auditoría que se caracteriza por un lapso de tiempo (1 año) mientras en el plan de auditoria se define la planificación de las actividades a desarrollar durante una cierta cantidad de horas días por cada auditoria a efectuar.

Programa de auditoría

Acuerdos para un conjunto de una o más auditorías, planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. (ISO 19011:2018, 3.4) Los programas de auditoría definen la planificación de las auditorías a realizar en un periodo a largo plazo, pueden contener auditorias independientes o combinadas, que tratan de una o más normas de sistemas de gestión u otros requisitos.

Plan de auditoría

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría (ISO 19011:2018, 3.6) El plan de auditoria es un documento que define los detalles de la auditoria, que tiene las actividades como son datos de procesos, actividades, requisitos auditados, fecha, hora, responsables, y equipo auditor asignado. Todo lo anterior dirigido por el líder del equipo

auditor electo, quien traza y distribuye, días previos a la realización de cada auditoría, una planificación con grado de detalles y el contenido del plan de la auditoría.

Norma ISO 22000: 2018

La evolución de la norma ISO 22000:2018 data del primer borrador de enero de 2002, finalizando esta etapa en septiembre del mismo año, hubo un segundo borrador en el que se terminó en junio de 2004 siendo votado en noviembre de ese año... Para mayo de 2005 se aprobó el último borrador, siendo como norma ISO 22000:2018 en septiembre de ese mismo año. (Limón, 2006) Ya en el año del 2006 se identificó la norma en vigor para la unión europea donde hasta hoy lidera la industria en armonía con otras normas.


La ISO 22000:2018 es la nueva y recientemente revisada norma internacional para la inocuidad de los alimentos, diseñada para armonizar los requisitos de los sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos para empresas de la cadena alimentaria a escala global, combinando y reforzando elementos básicos de la ISO 9001 y APPCC para proporcionar un marco efectivo para el desarrollo, implantación, control y mejora continua de un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA).

Plan de Auditoría NTC ISO 22000:2018 de Panadería Damaris


Hallazgo 1

	Plan de Auditoría ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 012021 Versión: 1 Página: 1 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoría (4 horas)	
Auditor Auditor Líder del Sistema de gestión de la organización.	Auditado: Gerente general / Alta dirección	Lugar: Gerencia
Descripción del hallazgo	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	
Objetivo: Revisar los protocolos y formatos base para la política de inocuidad de alimentos	Alcance: El alcance de la Auditoría que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Criterios: Capítulo 5 de la norma ISO 22000:2018 ciclo Planear -Hacer- Verificar -Actuar (PHVA) Numeral Capítulo 5 (5.2) política de inocuidad. Numeral 6 Planificación numeral 8.1 operaciones indica: 8.1 Planeación y control operacional: Se deben establecer criterios para los procesos, control de estos y mantenimiento de la información documentada.	Descripción: entrevistar a líder de equipo de inocuidad sobre los protocolos y formatos de Política de Inocuidad. Revisión de formatos	
Horas	Actividad	Evidencia
07:00 am -07:30 am	Apertura Presentación del equipo y los recursos. Recuentos de objetivos Alcance... Verificación política de inocuidad de alimentos	Acta de apertura Firmas de asistencia
07:30 am- 10:00 am	Análisis Documental Revisión de formatos y documentos Validación correspondientes política de inocuidad de alimentos	Documentos de política de inocuidad de alimentos de la empresa
10:00 am -10:20 am	Receso	
10:20 am-12:00 M	Reunión de cierre	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado


Hallazgo 2

	Plan de Auditoria ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 022021 Versión: 1 Página: 2 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoria (4 horas)	
Auditor: Producción / Jefe de Producción	Auditado: Jefe de almacén/analista de calidad	Lugar: Almacenamiento, despacho de producto terminado.
Descripción del hallazgo	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	
Objetivo: Establecer los protocolos, formatos y aplicación de los PPR en temas de almacenamiento del producto terminado y distribución.	Alcance: El alcance de la Auditoria que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Crterios: Noma ISO 22000:2018 8.3 Sistema de Trazabilidad Al establecer los PPR en conformidad con la recepción de materias primas entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos Resolución 2674 de 2013	Descripción: verificación e implementación de PPR y de formatos de almacenamiento de producto terminado y distribución	
Horas	Actividad	Evidencia
07:00 AM -07:30	Apertura Presentación del equipo y los recursos. Recuentos de objetivos Alcance... Verificación del plan de auditoria Metodología a implementar	Acta de apertura Firmas de asistencia
07:30- 10:00	Análisis Documental Revisión de formatos y	Formatos producto terminado- Formatos de despacho
10:00 -10:20	Receso	
10:20 -12:00 M	Verificación bodega de almacenamiento Verificar al funcionamiento de las medidas de control, diligenciamiento de formatos	Registros diligenciados Observación de controles y registros.
Firmas	Auditor	Auditado

Hallazgo 3

	Plan de Auditoria ISO 22000:2018 Panadería Damaris	código: xx2021 versión: 1 página: 3 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoria (8 horas)	
Auditor Equipo SGIA	Auditado: Compras-almacén- materias primas	Lugar: Línea de producción
Descripción del hallazgo	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	
Objetivo: Revisar e implementar un formato de recibo de materia prima donde se determine las características de lo que ingresa a la planta y se haga control y seguimiento a proveedores	Alcance: El alcance de la auditoria que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Criterios: Resolución 2674:2013 Artículo 16. Materias primas e insumos. Numeral 3. la materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a los análisis de laboratorio ... Decreto 60:2002 Artículo 5°. prerequisites del plan HACCP como prerequisites del plan HACCP, las fábricas de alimentos deberán cumplir: NTC-ISO 22000:2018 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. Al establecer e implementar el sistema de trazabilidad se debe considerar como mínimo lo siguiente: Numeral 8.5 control de peligros: 8.5.1.2 Características de las materias primas	Descripción: Verificación en planta de procedimiento PPR. formatos para Control de proveedores Formatos recepción de materias primas Solicitar fichas técnicas de materia prima.	
Horas	Actividad	Evidencia
08:00 am -09:30	Reunión de apertura	Acta de apertura
09:30-11:00	Análisis documental Revisión de formatos	Ficha técnica materia prima Fichas de recibo de materia prima Certificación de calidad materia prima
11:00 -11:30	Receso	
11:30 -01:00 m	Verificación por medio del formato de recibo si se cumple o no con las especificaciones	Formato de recibo
01:00 – 03:00	Muestreo y comparación de materias primas verificando que cumplan con la información de la ficha técnica	Formatos de materias primas , proveedores ... fichas técnicas
03:00- 04:00	Cierre	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado

Hallazgo 4

	Plan de Auditoría ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 042021 Versión: 1 Página: 4 de 8
Fecha: 05/12/2021	Duración de la Auditoría (4 horas)	
Auditor: Calidad –jefe de calidad	Auditado: Equipo SGIA	Lugar: Línea de producción
Descripción del hallazgo	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.	
Objetivo: Analizar el cumplimiento de la capacitación al personal y formatos de seguimiento a acciones correctivas	Alcance: El alcance de la Auditoría que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Criterios: ISO 22000:2018 Numeral 5.2.1. Establecer la política de Inocuidad de los alimentos Requisitos de la NTC ISO 22000:2018 numeral 8. Operación 8.2 Programas Prerrequisito BPM: formatos Capacitación al personal, que plasmen tema, día, hora, asistentes y de más datos que comprueben que el personal conoce sobre seguimiento, acciones correctivas, con base en la norma ISO 22000:2018.	Descripción: Revisión documental Revisión in situ Análisis de temas de capacitación relevante para implantación de ISO 22000, por medio de entrevista al personal encargado de Inocuidad.	
Horas	Actividad	Evidencia
08:00 -09:00	Apertura	Acta de apertura Firmas de asistencia
09:00 - 10:00	Verificar información documentada política de inocuidad	Información documentada Política de inocuidad
10:00 -10:20	Receso	
10:20 -12:00 M	Verificar información documentada de lineamientos relacionados dentro de la política de inocuidad	Información documentada soportes Divulgación política de inocuidad equipo HACCP
12:00 -01:00	Almuerzo	
01:00-02:00	Verificar soportes relacionados con la divulgación de la política de inocuidad	Soportes divulgación política inocuidad áreas de la organización
02:00-03:00	Conclusiones y Reunión de cierre de auditoría.	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado


Hallazgo 5

	Plan de Auditoría ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 052021 Versión: 1 Página: 5 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoría (4 horas)	
Auditor: Líder de producción	Auditado: Equipo de la inocuidad	Lugar: Línea de producción
Descripción del hallazgo	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.	
Objetivo: Revisar si existen y se aplican registros de seguimiento a los peligros identificados.	Alcance: El alcance de la Auditoría que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones	
Criterios: Decreto 60 del 2002 en su artículo 6° Contenido del plan HACCP 5. Análisis de peligros. Determinando para cada producto la posibilidad razonable sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos Norma ISO 22000 de 2018 numeral 8.5 Control de peligros: 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. a) las características biológicas, químicas y físicas; b) la composición de los ingredientes formulados, incluyendo los aditivos y coadyuvantes del proceso; c) el origen (por ejemplo, animal, mineral o vegetal); h) la preparación y/o el tratamiento previo a su uso o procesamiento; Norma ISO 22000:2018 se contempla en el numeral 8.5.2 Análisis de peligros 8.5.2.2 identificaciones de peligros y determinación de niveles aceptables.	Descripción: Verificación de metodología y formato de Análisis y seguimiento de Peligros. Formatos de Capacitación al personal. Resolución 2674:2013	
Horas	Actividad	Evidencia
08:00 -09:00	Reunión de apertura	Acta de apertura
09:00- 10:30	Revisión de análisis de peligros	Identificación de riesgos Y Matriz de análisis de peligros
10:30 -11:00	Receso	
11:-01:30	Verificación in situ	Lista de chequeo de análisis de peligros detectados in situ
01:30- 02:30	almuerzo	
02:30- 04:00	cierre	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado


Hallazgo 6

	Plan de Auditoría ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 062021 Versión: 1 Página: 6 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoría (8 horas)	
Auditor: Equipo HACCP- Líder de Calidad	Auditado: Jefe de producción	Lugar: Línea de producción área de aseguramiento de la calidad
Descripción del hallazgo	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.	
Objetivo: Evaluar la eficiencia del Plan, los pre-requisitos con sus respectivos procedimientos e instructivos de uso. Verificar los límites o parámetros establecidos en los PCC.	Alcance: El alcance de la Auditoría que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Criterios: ISO 22000:2018 numeral 8.5 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control 8.5.2.4.2 Además, para cada medida de control, el enfoque sistemático incluirá una evaluación de la viabilidad de: a) establecer límites críticos medibles y / o criterios de acción medibles /observables; b) monitoreo para detectar cualquier caso de falla.	Descripción: Análisis Documental Valoración de datos. Formatos de registro de LCC Y PCC control de calidad	
Horas	Actividad	Evidencia
07:00 -08:00	Reunión de apertura	Acta de apertura Firmas de asistencia
08:00- 10:00	Análisis Documental Revisión de formatos y documentos Validación correspondientes a identificación de LCC Y PCC, de sistema HACCP Análisis documental de medición y verificación.	Lista de PPRO Formatos variables de proceso, Diagramas de flujo. Plan HACCP Estudios realizados para establecer el límite crítico Plan de control de peligros documentado.
10:00 -10:30	Receso	
10:30 -11:00 M	Recorrido por planta para verificación de LCC Verificar al funcionamiento de las medidas de control, diligenciamiento de formatos y prácticas de lo establecido.	Registros diligenciados de variables de proceso en control de LCC, Diagrama de flujo con Descripción de las etapas del proceso Observación de controles y registros.
11:00- 01:00	Entrevista al personal de producción sobre criterios para la medición y verificación de los límites críticos.	Lista de chequeo y de evaluación de desempeño del personal
01:00-02:00	Almuerzo	
02:00- 04:00	Reunión de cierre	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado

Hallazgo 7

	Plan de Auditoría ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 072021 Versión: 1 Página: 7 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoría (4 horas)	
Auditor: Equipo HACCP- Lider de Calidad	Auditado: Responsable de Monitoreo - Jefe de Producción	Lugar: Área de aseguramiento de la calidad
Descripción del hallazgo	Se tienen identificados los PPRO 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.	
Objetivo: Revisar los PPRO, su cumplimiento y formatos aplicados al seguimiento de los PCC para los PPRO	Alcance: El alcance de la Auditoría que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Criterios: Según la ISO 22000 numera 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO, para cada PPRO, se debe establecer un sistema de seguimiento para la medida de control o combinación de medidas de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción. El sistema de seguimiento, en cada PCC y para cada PPRO, debe consistir en información documentada, incluyendo: a) las mediciones u observaciones que proporcionen resultados dentro de un período de tiempo adecuado; b) los métodos de seguimiento o dispositivos utilizados; c) los métodos de calibración aplicables o, para los PPRO, los métodos equivalentes para la verificación de las mediciones u observaciones confiables d) la frecuencia del seguimiento; e) los resultados del seguimiento; f) la responsabilidad y autoridad relacionadas con el seguimiento; g) la responsabilidad y autoridad relacionadas con la evaluación de los resultados del seguimiento. 8.7 Control de seguimiento 9. Evaluación del desempeño (seguimiento, medición, análisis y evaluación.	Descripción: Verificación de información PPRO Formatos de producción formatos control de calidad Valoración de datos. HACCP-BPM	
Horas	Actividad	Evidencia
08:00 -08:20	Reunión de apertura	Acta de apertura
08:20 - 11:00	Análisis documental de los registros de monitoreo para los PPRO	Formato de registro y control de las variables de monitoreo para los PPRO determinado por las normas aplicables.
11:00 -11:20	Receso	
11:20 -1:00	Reunión de cierre	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado

Hallazgo 8

	Plan de Auditoría ISO 22000:2018 Panadería Damaris	Código: 082021 Versión: 1 Página: 8 de 8
Fecha: 05 /12/ 2021	Duración de la Auditoría (5 horas)	
Auditor Auditor líder del Sistema de gestión	Auditado: Equipo de inocuidad	Lugar: Área de aseguramiento de la calidad
Descripción del hallazgo	Se programan y realizan auditorías 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 esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	
Objetivo: Verificar que se establezca una metodología escrita y los formatos de Auditorías.	Alcance: El alcance de la Auditoría que se realiza a Panadería Damaris, abarca la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000. Teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.	
Criterios: ISO 22000:2018 Numeral: 9.2 Auditoría interna 9.2.2 La organización deberá planificar, establecer, implementar y mantener un programa de auditoría Documentación y mantenimiento de registros HACCP Y PPR Deben documentarse las actividades de verificación, los resultados de todas esas actividades, incluido métodos, fecha, Responsables, resultados o hallazgos y acciones tomadas.	Descripción: La auditoría se realizará por medio de análisis documental. Procedimiento auditoría interna. Registros, programas, procedimientos Documentados.	
Horas	Actividad	Evidencia
07:00 -07:30	Apertura Presentación de auditor Objetivo, alcance y criterios Verificar plan de auditoría Metodología de la auditoría	Acta de apertura Firmas de asistencia
07:30- 09:00	Análisis documental: Auditorías internas Registros, plan auditorías internas	Listas de verificación Resultados de auditoría interna
09:00 -09:30	Receso	
09:30 -11:30 M	Análisis documental: Procedimientos documentados.	Programa de auditorías Internas
11:30_ 12:00	Reunión de cierre	Acta de cierre
Firmas	Auditor	Auditado

Conclusiones

La propuesta del plan de auditoría con base en la Norma ISO 22000: 2018, ayuda a la ejecución de un plan de trabajo organizado ya que las actividades a ejecutar están definidas, facilitando el análisis y la coordinación del trabajo, los Auditores y demás personal implicado obtienen mejor comunicación siendo coherentes con la realización del plan de auditoría y las operaciones de las diferentes áreas de una empresa, Panadería Damaris.

Los planes de auditoría son una herramienta que permiten la verificación y evaluación del cumplimiento del Sistema de gestión de calidad que aplica para la empresa Panadería Damaris con base en los lineamientos de la Norma ISO 22000:2018.

De acuerdo a lo expuesto a lo largo de la actividad realizada se presenta una metodología clara para ejecutar el plan de auditoría propuesto según los lineamientos de la NTC ISO 19011:2018 y la NTC ISO 22000:2018

Referencias

Couto Lorenzo, L. (2014). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/53165?page=185>

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/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Porter, 1983). (s.f.). Auditoria Y Normas Internacionales. Auditores & Gerentes. Contadores Públicos Ltda.: <https://contabilidadparatodos.com/libro-auditoria-y-normas-internacionales/>

Scott Parsowith, B. (2007). Principios básicos de las auditorías de la calidad. Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/52953?page=1>

Anexos

PANADERIA DAMARIS																			
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD										Código:	820217								
										Versión:	77								
										Fecha:	5-oct-21								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													
El objetivo de implementar LA NTC ISO 22000 en la empresa PANADERIA DAMARIS es ayudar a minimizar los riesgos de seguridad alimentaria por medio de requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria que permita la producción y distribución de alimentos inocuos que cumplan con los requisitos regulatorios.						El alcance de la Auditoría que se realiza a PANADERIA DAMARIS, consiste en la verificación del plan de inocuidad ejecutado por la Empresa en PSB, BPM, HACCP de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000, teniendo en cuenta que un SGIA está destinado principalmente a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, mediante la aplicación de procesos que se determinan necesarios para realizar operaciones para conseguir la mejora continua.													
CRITERIOS DE AUDITORIA						REQUISITOS PRECISADOS													
los criterios de auditoria son pertinentes con la Resolución 2674 de 2013, referente a Requisitos básicos que deben cumplir las industrias de alimentos: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) análisis de peligros y puntos críticos de control (APCC/HACCP) ISO 22000:2018 que busca minimizar los riesgos de seguridad alimentaria						SGIA-SGC - PPR - BPM - PPRD, Plan HACCP - Inversión económica en capacitación por parte de personal profesional Formatos - almacenamiento - producto terminado - fichas de mejoramiento - controles a procesos y formatos - Equipo Auditor competente y capacitado para realizar la auditoria. resultados del programa de auditoria establecimiento de medidas correctivas y acciones de mejora													
Proceso	Justificación del Impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Metodo de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado	
22	La empresa tiene implementado los BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operados. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que hay un documento escrito que plasme la política de inocuidad de alimentos para panadería. Damaris - línea de producción pan artesanal: pas moldes. 86	Capítulo 5 de la norma ISO 22000:2018 ciclo Planear -Hacer- Verificar -Actuar (PHVA) Numeral Capítulo 5 (5.2) política de inocuidad. Numeral 6 Planificación numeral 8.1 operaciones indica: 8.1 Planeación y control operacional. Se deben establecer criterios para los procesos, control de estos y mantenimiento de la información documentada.	revisar los protocolos y formatos base para la política de inocuidad de alimentos	Auditor líder	Gerente general / Alta dirección	entrevistar a líder de equipo de inocuidad sobre los protocolos y formatos de Política de inocuidad													Auditor líder del Sistema de gestión de la organización
23	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. 77	Resolución 2674 de 2013 Norma ISO 22000:2018 en conformidad con la recepción de materias primas entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos 8.3 Sistema de Trazabilidad	establecer los protocolos formatos y aplicación de los PPR en temas de almacenamiento del producto terminado y distribución.	Producción / Jefe de Producción	Jefe de almacén/analista de calidad	verificación e implementación de PPR y de formatos de almacenamiento de producto terminado y distribución	X	X	X										analista de calidad
24	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. 92	Resolución 2674-2013 Artículo 86: materias primas e insumos: numeral 3, la materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a los análisis de laboratorio. Decreto 68-2002 Artículo 5: prerrequisitos del plan HACCP como prerrequisitos del plan HACCP; las industrias de alimentos deben cumplir: f) control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo. NTC-ISO 22000:2018 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	Revisar e implementar una política de materia prima donde se determine las características de y se haga control y seguimiento a proveedores	Equipo SGIA	Compras-almacén materias primas	verificación en planta de procedimiento PPR. Formatos para control de proveedores Formatos recepción de materias primas solicitar Fichas Técnicas de materia prima	X	X	X										Jefe de Almacén
25	El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce los procesos de panificación, BPM (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 hubiera puesto en marcha o no. 85	ISO 22000:2018 Artículo 6.1.1 Establecer la política de inocuidad de los alimentos Requisitos de la NTC ISO 22000:2018 numeral 8. Operación 8.2 Programas Prerrequisito BPM Formatos Capacitación al personal, que clasimen tema, día, hora, asistentes y demás datos que comprueben que el personal conoce sobre seguimiento acciones correctivas, con base en la norma ISO 22000:2018.	analizar el cumplimiento de la capacitación al personal y formatos de seguimiento a acciones correctivas	Calidad -jefe de calidad	Equipo SGIA	Revisión Documental Revisión in situ Análisis de temas de capacitación relevante para la implementación de ISO 22000 , por medio de entrevista al personal capacitado.	X	X	X	X	X	X							líder SGIA
26	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencia que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y válida 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 87	Se debe tener en cuenta el decreto 60 del 2002 en su artículo 6° Contenido del plan HACCP primer número 5. Análisis de peligros. Determinando para a cada producto la posibilidad razonable sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos. Norma ISO 22000 de 2018 numeral 8.5 Control de peligros 8.5.1 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. La organización debe mantener la información documentada referente a las acciones.	revisar si existen y se aplican registros de seguimiento a los peligros identificados.	Líder de producción	Equipo de la inocuidad	verificación de metodología y formato de Análisis y seguimiento de Peligros Formatos de Capacitación al personal	X	X	X	X	X	X							líder Producción
27	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. 83	ISO 22000:2018 numeral 8.5 8.5.2 Selección y categorización de las medidas de control 8.5.2.4 Además, para cada medida de control, el enfoque sistemático incluirá una evaluación de la viabilidad de: a) establecer límites críticos medibles y / o criterios de acción medibles /observables; b) monitoreo para detectar cualquier caso de falla.	Evaluar la eficiencia del Plan, los pre-requisitos con sus respectivos procedimientos e instructivos de uso. Verificar los límites o parámetros establecidos en los PCC.	Equipo HACCP- Líder de Calidad	Jefe de producción	Análisis Documental Valoración de datos. Formatos de registro de LCC Y PCC control de calidad	X	X	X	X	X	X							Líder de calidad
28	Se tienen identificados los PPRD Operativos para la línea de producción pan artesanal: pan moldes; sin embargo, se evidencia que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente reportados los PPR operativos 89	Según la ISO 22000 numeral 8.5.4.3 para los PPRD, se debe establecer un sistema de seguimiento para la medida de control o combinación de medidas de control para detectar el incumplimiento del criterio de acción.	Revisar los PPRD, su cumplimiento y formatos aplicados	Equipo HACCP- Líder de Calidad	Responsable de Monitoreo - Jefe de Producción	Verificación de cumplimiento de los PPRD Formatos de producción formatos control de calidad Valoración de	X	X	X	X	X	X							Líder de calidad
29	Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGIC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, válida que se este llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto. 89	Criterios: ISO 22000:2018 Numeral 9.2 Auditoría interna 9.2.2 La organización deberá planificar, establecer, implementar y mantener un programa de auditoría Documentación y mantenimiento de registros HACCP Y PPRD Deben documentarse las actividades de verificación, los resultados de todas esas	verificar que se establezca una metodología escrita y los formatos de Auditorias.	Auditor líder del Sistema de gestión	Equipo de inocuidad	La auditoría se realizará por medio de análisis documental Procedimiento auditoría interna, Registros, programas, procedimientos documentados.	X	X	X	X	X	X							analista de calidad
30																			
31																			