

Plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la panadería Damaris

Johana Marcela Gelvez Leal

Clemencia Alava Viteri
Directora de curso

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario

Universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Básicas en Tecnología e Ingeniería (ECBTI)
Programa Ingeniería de Alimentos
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

En el presente trabajo se encontrara la realización de una valoración sobre el cumplimiento del sistema de gestión de calidad e inocuidad con respeto a la normativa ISO 22000:2018 junto con la realización de un programa de auditoria donde se alcanzaron algunos hallazgos en los cuales se precisa realizar gestiones correctivas, de mejora para dicho acontecimientos se hace obligatorio desenvolver planes de auditoria bajo las líneas de la normativa de ISO 19011:2018 en la cual se refiere las actividades que se llevaran a cabo en la auditoria en donde se comprobara la calidad de desempeño del sistema de gestión implementado.

Palabras claves: Normativa, Auditoria, Hallazgos, ISO 19011:218, Inocuidad

Abstract

In this work, it will be found the realization of an assessment on the compliance of the quality and safety management system with respect to the ISO 22000: 2018 standard, together with the realization of an audit program where some findings were reached in which it is necessary to carry out corrective, improvement efforts for said events, it is mandatory to develop audit plans under the lines of the ISO 19011: 2018 regulation, which refers to the activities that will be carried out in the audit where the quality of performance of the management system implemented.

Keywords: Regulations, Audit, Findings, ISO 19011: 218, Safety

Tabla de contenido

Introducción	8
Resumen	3
Abstract	4
Objetivo	10
General	10
Específicos	10
Antecedentes teóricos	11
Plan de auditoría	11
Norma ISO 22000:2018	11
Norma ISO 19011	12
Plan de auditorias	14
Descripción del contexto	14
Conclusiones	39
Referencias bibliográficas	40

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de auditoria hallazgo 1	15
Tabla 2. Plan de auditoria para hallazgo 2	18
Tabla 3. Plan de auditoria para Hallazgo 3	21
Tabla 4. Plan de auditoria para hallazgo 4	24

Lista de Anexos

Anexo A. Formato Programa de Auditoría interna al sistema de gestión de la calidad	38
--	----

Introducción

En la auditoría se ejecuta un sistema independiente y entendido para obtener demostraciones de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar si ciertas actividades o procesos cumplen con los objetivos planificados. Las auditorías a los sistemas de gestión nos permiten evaluar las fortalezas y debilidades actuales con las que cuenta el sistema de gestión evaluado, nos permiten detectar las diferentes oportunidades para la mejora continua, el compromiso del recurso humano, validar el uso eficaz y eficiente de los diferentes recursos, evaluar las relaciones con las diferentes partes interesadas, así como también realizar un adecuado seguimiento de la eficacia de las diferentes acciones correctivas, preventivas y de mejora implementadas con el fin de mejorar los sistemas de gestión.

Una de las normas ISO aplicadas en el sector alimenticio, es la norma ISO 22000 en su última versión 2018, la cual es adecuada para ser aprovechada en el sistema de gestión de inocuidad de alimentos, ya que en esta se definen los requisitos que debe cumplir un sistema de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva; al realizar la aplicación de la ISO 22000 implícitamente se están alineando los procesos de la organización con una comunicación interactiva, buenas prácticas de manufactura, gestión del sistema, programas prerrequisitos y plan HACCP, los cuales son la base de la estructura y de la aplicación del sistema de gestión. Se debe tener en cuenta que los programas anteriormente mencionados deben tener permanencia en el tiempo para que sean eficaces.

En el presente trabajo encamina planear un plan de auditorías del programa de auditoria de la panadería Damaris; cuyo informe procede de la realización de un listado de verificación de los hallazgos encontrados en dicha panadería. En la estructura del plan se describen las actividades a realizar, los objetivos, criterios y alcance de la auditoria ajustándose a la norma ISO 22000:2018.

Objetivos

Objetivo general

Plantear un plan de auditoría interna basado en la Norma ISO 22000:2018 para la línea de producción de pan en la panadería Damaris dando cumplimiento al sistema de gestión de calidad e inocuidad e implementación del plan HACCP.

Objetivos específicos

Identificar criterios de verificación para cada una de las no conformidades basados en la normatividad nacional aplicable y vigente. ISO 22000:2018 del SGI

Determinar los elementos que acomodan el plan de auditoria con el fin de realizar un plan de acción estructurado y organizado

Especificar los hallazgos a los cuales se les expondrá el plan de auditoria teniendo en cuenta el SGI de la panadería Damaris.

Antecedentes teóricos

Plan de Auditoría

Es el documento de planificación del conjunto de las auditorías internas que se realizarán durante el ciclo de gestión del SIGC-SUA 2018, y se desarrollará en este ciclo solamente mediante el Programa de Auditoría Interna Anual, ejecutándose temporalmente en distintas fases de forma continuada. (Couto, 2014)

Norma ISO 22000:2018

Tiene la intención de asegurar la protección de consumidor y fortalecer su confianza. Y, para ello establece los elementos claves que se deben seguir en el sistema de gestión de seguridad alimentaria, buscando incrementar el rendimiento en la cadena de suministro. Es por ello que, este tipo de normativa debe estar en constante reciclaje, buscando en todo momento adaptarse al contexto actual y buscar la mayor calidad de los alimentos. Así como reducir riesgos en la cadena alimentaria. (Bernal, 2014)

Principales cambios en la nueva versión de la norma ISO 22000 2018

Son diferentes los cambios que ha sufrido la norma, entre los que podemos destacar:

- Nuevo enfoque en la gestión del riesgo: que se orienta hacia la minimización de los riesgos en toda la cadena alimentaria. De esta forma se busca identificar, prevenir y reducir los riesgos, y con conseguir organizaciones más eficaces y competitivas.

- Análisis de riesgos: en este punto cabe destacar que se incluye el riesgo empresarial según el enfoque de las nuevas normas ISO 9001 e ISO 14001, al actual riesgo operativo gestionado mediante el Análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Estructura de alto nivel: la norma se adapta al objetivo de cumplir la estructura de alto nivel, común en las diferentes normas ISO.
- Estrecha vinculación con Codex Alimentarius, que comprende una colección de estándares, códigos de prácticas y guías internacionalmente reconocidos en el ámbito de los alimentos, su producción y la seguridad alimentaria. La comisión de Codex Alimentarius forma un cuerpo conjunto a la Food an Agriculture Organization (FAO), organismo perteneciente a las Naciones Unidas y a la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Identifica el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar): se aclara que existen dos ciclos PHVA trabajando de forma conjunta, uno es más general por lo que abarca el sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y dentro del mismo, otros específicos que cubre los principios del Sistema APPCC. (Bernal, 2014)

Norma ISO 19011

Se cree como programa de auditoría al conjunto de auditorías que serán programadas durante un periodo de tiempo determinado y encaminadas a un propósito en específico. La intención del programa es evaluar un área o proceso en específico, la cual será el punto de partida para la creación del plan de auditoría.

Permite tener una orientación y concepto más claro frente a cómo llevar a cabo un proceso de auditoría en sistemas de gestión para una organización, en ella se encuentra los parámetros a tener en cuenta para el criterio de evaluación de competencias del personal que hace parte de la auditoría. Esta norma es aplicable a toda organización la cual desea llevar a cabo auditorías tanto internas como externas para sus sistemas de gestión. ISO (TOOLS, 2019)

Con la ejecución de este plan de auditoria tiene como intención bosquejar la mejora de los programas de auditoría trabajados previamente con el fin de perfeccionar el sistema de gestión que ha realizado para el cual la empresa ha tomado tres ejes fundamentales plan HACCP - Norma ISO 22000:2018; Con el fin de propender la mejora continua de los procesos implementados por la panadería Damaris en su Sistema de Gestión. ISO (TOOLS, 2019)

Plan de auditorías

Descripción del contexto

Propuesta de plan de auditoría para la empresa de productos de panadería Damaris para la línea de producción de pan; los hallazgos evidenciados dentro de la propuesta del plan de auditorías, se generan como resultado de la auditoría aplicada a la línea de producción del pan Damaris para la norma ISO 22000:2018 (Programa de auditoría anexo 1), a los cuales se les debe definir planes de acciones y respectivo cierre.

Tabla 1.*Plan de auditoria hallazgo 1***Plan de Auditoria ISO 22000:2018**

Empresa: Panadería Damaris

Hallazgo: Ítem 26: 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: Diseñar, documentar y comunicar una política de inocuidad de alimentos a la organización para la línea de producción de pan molde.

Alcance: Plan HACCP

Criterios: Norma ISO 22000 del 2018 Capítulo 4 / Art. 5.2.2

Recursos humano: Personal administrativo y de producción herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos

Equipos de protección personal

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	2021/12/07	8:00 am a	Acta	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Acta de apertura
Presentación/ Alcance de la		9:00 am Auditorio	Apertura, programa de auditoría, soportes fotográficos			

Auditoría						
Verificar información documentada política de inocuidad	2021/12/07	10:00am a 11:00 pm	Información de la política de inocuidad.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Información documentada lineamientos relacionados a la formulación de la política de inocuidad.
Almuerzo						
Verificar soportes relacionados con la divulgación de la política de inocuidad	2021/12/07	1:00pm a 2:00pm Sala de juntas	Documento informe auditoria.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	-Información documentada soportes divulgación política inocuidad áreas de la organización
Determinación de la conclusión	2021/12/07	2:00pm a 3:00pm Sala de juntas	Listas de verificación	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Listas de verificación

n de
auditoria

Reunión de cierre de auditoria.	2021/12/0 7	3:00pm a 4:00pm	Documento descubrimie ntos y conclusiones	Departa mento de calidad	Departam ento de Producci ón	Descubrimientos y conclusiones de la auditoria
--	----------------	--------------------	--	--------------------------------	---------------------------------------	--

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 2.*Plan de auditoria para hallazgo 2***Plan de Auditoria ISO 22000:2018**

Empresa: Panadería Damaris

Hallazgo: Item 77. Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundo en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución

Objetivo: Verificar que sean empleados los procesos de almacenamiento del producto terminado y su distribución dentro del alcance de los PPR establecidos para ayudar a la implementación de las BPM.

Alcance: Dar cumplimiento a los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.

Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 4 / Art. 7.2.

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión inicial de apertura	08/03/2021	08:00 – 09:00 am	Manifestación equipo auditor Socialización plan de auditoria.	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos	Registro inicial de reunión Registro fotográfico

			Documento			Documento de lista de chequeo
Revisión documental	08/03/2021	09:00 – 10:30 am	Documentación puntual y organizada En base a ítem 8.9.3 de norma ISO 22000	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos	Acta de revisión de las acciones correctivas de norma ISO 22000
Revisión documental	08/03/2021	10:30 - 12:00 Pm	Revisión de las acciones para la no concurrencia de las no conformidades, documentación y verificación de las acciones correctivas.	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos	Lista de chequeo – formatos -
Descanso	08/03/2021	12:00 Pm – 01:00 pm	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso
Entrevista con personal operario	08/03/2021	01:00 pm – 02:00 pm	Encuentro con personal del equipo de inocuidad para determinar el grado de	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos	Documento de lista de chequeo – formatos diligenciados

			conocimiento del ítem 8.9.3			
			Corrección de puntos y hallazgos encontrados en			
Clausura de auditoria	08/03/2021	02:00 – 03:00 pm	base a la documentación y realizar correcciones dentro de la panadería Damaris	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos	Acta de cierre

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 3*Plan de auditoria para Hallazgo 3***Plan de Auditoria ISO 22000:2018**

Empresa: Panadería Damaris

Hallazgo: Ítem 65: 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 22000:2018 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: Verificar que la organización establezca los programas de capacitación con sus respectivos cronogramas de orientación sobre la Norma ISO 22000:2018 al equipo de inocuidad

Alcance: Requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería Damaris para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.

Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 7 / Art. 7.2

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
------------------	--------------	---------------------	------------------------------------	----------------	-----------------	------------------

		8:00 am a	Reunión presencial con los líderes de áreas donde se presenta al equipo supervisor.			Formato físico de asistencia.
Reunión de apertura	04/02/2021	9:00 am Sala de juntas		Jefe de producción	Jefe de almacén	Acta de la reunión y firmas.
		9:00 am a	Documentación relacionada con la trazabilidad hacia atrás donde se evalúa a los proveedores.			Lista de chequeo con parámetros que identifiquen el aseguramiento de proveedores de materia prima
Revisión de documentación	04/02/2021	1:00 pm Área Almacén y sala de juntas		Jefe de producción	Jefe de almacén	-
		1:00p m a	_____	_____	_____	_____
Almuerzo	04/02/2021	2:00p m	_____	_____	_____	_____
		2:00p m a	Consolidación de la información recopilada durante la auditoria en el área.			Acotaciones realizadas durante la revisión de la información en la lista de chequeo
Elaboración de informe de resultados	04/02/2021	4:00p m Sala de juntas		Jefe de producción	Jefe de almacén	

Reunión de		4:00p	Aviso de			Informe de auditoría
cierre e		m a	manera			escrito.
informe de	04/02/2	5:00p	verbal de los	Jefe de	Jefe de	Registro de asistencia
auditoria	021	m	resultados	producc	almacén	en acta de cierre de
		Sala	obtenidos en	ión		auditoria.
		de	la auditoria.			
		juntas				

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 4.*Plan de auditoria para hallazgo 4***Plan de Auditoria ISO 22000:2018**

Empresa: Panadería Damaris

Hallazgo: Ítem 92. 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: Verificar que la organización establezca los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima que se recepcionan en la compañía, incluyendo el diseño e implementación del formato de control y seguimiento de proveedores

Alcance: La auditoría abarca los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.

Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art.8.2 Numeral 8.2.4

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	07/06/2021	8:00 am a 8:30am Auditorio	Presentación del equipo auditor.	Departamento de producción	Dirección / Administración	Registro de asistencia del personal que

						asistió a la apertura. Registro fotográfico.
Visita Planta producción almacenam iento	07/06/2 021	8:30am a 11:30am Sala de Juntas	Recorrido por planta de producción donde están identificado s los PPR.	Departa mento de producci ón	Jefe Calidad	Lista de chequeo
Revisión PPR para proveedore s	07/06/2 021	11:30am a 12:30pm Planta de producció n	Programa de proveedores	Departa mento de producci ón	Jefe Calidad	Documento de los provee dores.
Almuerzo	07/06/2 021	12:30pm a 1:30pm	_____	_____	_____	_____
Preparació n informe final de la auditoría	07/06/2 021	1:30pm a 2:30pm Sala de juntas	Afianzami ento de la información resumida durante la auditoria en el área	Departa mento de producci ón	Jefe Calidad	Acotaciones realizadas durante la revisión de la información.

			Aviso			
		2:30pm a	verbal de los			
		3: Jefe	resultados			Informe de
Reunión		Producción	obtenidos en	Departa		auditoría escrito.
de cierre e	07/06/2	n/jefe	la auditoria,	mento de	Jefe	Búsqueda de
informe de	021	Calidad	oportunidad	producci	Calidad	asistencia en acta
auditoria		30pm	es de mejora	ón		de cierre de
		Sala de	que pueden			auditoria.
		juntas	tener en			
			cuenta.			

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 5.*Plan de auditoria para hallazgo 5***Plan de Auditoria ISO 22000:2018****Empresa:** Panadería Damaris

Hallazgo: Ítem 120: 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: Verificar la existencia e implementación de un formato de registro donde sea posible identificar el seguimiento a los peligros identificados con el fin de analizar la información recolectada y confirmar la efectividad de las medidas.

Alcance: Norma ISO 22000: 2018**Criterios:**

ISO 22000:2018 Capítulo 3 / Art. 3.2 a, b, c, d, e, f

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
------------------	--------------	---------------------	------------------------------------	----------------	-----------------	------------------

Reunión de apertura	15/01/2021	8:00 am a 8:30 am	Presentación del equipo auditor. Socializar el cronograma del plan de auditoria.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura. Registro fotográfico. Matriz de identificación de peligros, con la ocurrencia probable de peligros. Registro de seguimiento a los peligros identificados.
Revisión de documentación	15/01/2021	8:30 am a 11:00 am	Lectura y análisis de la matriz de identificación de peligros.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Registro de seguimiento a los peligros identificados.
Entrevista a personal	15/01/2021	11:00 am a 12:00 pm	Formulación de preguntas al personal sobre el plan HACCP y sobre el análisis de peligros para los procesos de producción.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Anotación de respuestas dadas por el personal y calificación respectiva.
Almuerzo	15/01/2021	12:00 pm a	_____	_____	_____	_____

		1:00p m				
Elaboración de informe de resultados	15/01/2021	1:00p m a 2:00p m Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoría en el área.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información y calificación de entrevistas realizadas al personal.
Reunión de cierre e informe de auditoría	15/01/2021	2:00p m a 3:00p m Sala de juntas	Aviso verbal de los resultados obtenidos en la auditoría, oportunidades de mejoras que pueden tener en cuenta.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoría.

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 6.

Plan de auditoria para hallazgo 6

**Plan de Auditoria ISO 22000:2018****Empresa:** Panadería Damaris

Hallazgo: Ítem 127: 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

Objetivo: Chequear que los PPR en toda la línea de producción estén seleccionados, establecidos y que se realice el respectivo seguimiento aplicable y se realice la verificación como corresponde según la norma.

Alcance: Norma ISO 22000:2018

Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 8 Art. 8.2 Programas de prerrequisitos (PPR) / Núm. 8.2.4

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	05/04/2021	7:30am a 8:00am Auditorio	Presentación del equipo auditor. Socializar el cronograma del plan de auditoria.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura.

Revisión de documentación	05/04/2021	8:30a m a 12pm In situ	Revisión de indicadores que se hayan establecido. Revisar acciones correctivas que se hayan realizado.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Procedimiento para identificar y establecer límites críticos de control para los puntos críticos de control establecidos en el proceso. Búsqueda de acciones correctivas.
Almuerzo	05/04/2021	12:00p m a 1:00p m	_____	_____	_____	_____
Elaboración de informe de resultados	05/04/2021	1:00p m a 2:00p m Sala de juntas	Afirmación de la información recopilada durante la auditoría en el área.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Observaciones realizadas durante la revisión de la información
Reunión de cierre e informe de auditoría	05/04/2021	2:00p m a 3:00p m Sala de juntas	Notificación verbal de los resultados obtenidos en la auditoría, oportunidades de mejora que pueden	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoría.

tener en
cuenta.

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 7.*Plan de auditoria para hallazgo 7***Plan de Auditoria ISO 22000:2018**

Empresa: Panadería Damaris

Hallazgo: Ítem 143: 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: Verificar que la organización defina los LCC de los PCC analizados con el fin de que estos sean medibles y que permitan su verificación.

Alcance: ISO 22000: 2018

Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5 numeral 8.5.4.2

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	04/02/2021	8:00 am a 9:00 am Sala de juntas	Saludo y presentación del equipo auditor / Presentación del equipo auditado	jefe de calidad	Jefe de producción	Formato físico de asistencia. Primera parte del acta de la reunión y firmas.

		9:00				
		am a				
Revisión de documentación	04/02/2021	11:00 am In situ y sala de juntas	Socialización del alcance de la auditoría	jefe de calidad	Jefe de producción	Programa de auditoría
Supervisión en planta	04/02/2021	11:00 am a 1pm Planta de producción	Visita de la planta y análisis del proceso del pan molde. Supervisión de cada etapa y sus registros de control	jefe de calidad	Jefe de producción	Supervisión y sus cumplimientos dado por puntajes y observaciones
Almuerzo	04/02/2021	1:00p m a 2:00p m				
Elaboración de informe de resultados	04/02/2021	2:00p m a 4:00p m Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoría en el área.	jefe de calidad	Jefe de producción	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información en la lista de chequeo

Reunión de cierre e informe de auditori a	04/02/2 021	4:00p m a 5:00p m Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de mejora que pueden tener en cuenta.	jefe de calidad	Jefe de producci ón	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.
---	----------------	--	---	--------------------	---------------------------	--

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 8.*Plan de auditoria para hallazgo 8***Plan de Auditoria ISO 22000:2018****Empresa:** Panadería Damaris

Hallazgo: Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.

Objetivo: Verificar que panadería Damaris cuente con uno o varios programas de auditoría, que estos cuenten con una estructura adecuada y que los procesos sean auditados en los tiempos estipulados en los cronogramas.

Alcance: Norma ISO 22000:2018

Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capitulo 9: Evaluación del desempeño.9.2 Auditoría interna. 9.2.1 La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planeados para proporcionar información acerca de si el SAIA. 9.2.2 planear, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planeación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SAIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas.

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	08/02/2021	8:00a m a 8:30a m Auditorio	Presentación del equipo auditor. Socializar el cronograma del plan de auditoria. Verificar el procedimiento de auditoría que se tenga implementado.	Departamento Administrativo	Departamento de calidad	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura.
Revisión de documentación	08/02/2021	8:30a m a 1pm Oficina de calidad	Revisión y análisis del programa y plan de auditorías basado en los criterios de la norma ISO 22000: 2018 establecidos en el Capítulo 9, Evaluación del desempeño, Numeral 9.2	Departamento Administrativo	Departamento de calidad	Procedimiento de auditorías. Programa de auditorías. Cronograma de auditorías. Registro de acciones correctivas, preventivas y de mejora.

Auditoría Interna						
Almuerz	08/02/2	1:00p				
o	021	2:00p				
Elaborac		2:00p	Consolidación			
ión de		m a	de la	Departam	Departame	Anotaciones
informe	08/02/2	3:00p	información	ento	nto de	realizadas durante
de	021	m	recopilada	Administ	Calidad	la revisión de la
resultad		Sala	durante la	rativo		información.
os		de	auditoria en el			
		juntas	área.			
Comunicación						
Reunión		3:00p	verbal de los			Informe de
de cierre		m a	resultados	Departam	Departame	auditoría escrito.
e	08/02/2	4:00p	obtenidos en	ento	nto de	Registro de
informe	021	m	la auditoría,	Agdminis	Calidad	asistencia en acta
de		Sala	oportunidades	trativo		de cierre de
auditoria		de	de mejora que			auditoria.
		juntas	pueden tener			
			en cuenta.			

Nota. Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

Durante el desarrollo del proyecto para el plan de auditoría en la panadería Damaris, las incomparables no conformidades definidas durante la auditoría interna ISO 22000:2018, contribuyendo a la mejora continua en los procesos y operaciones de la organización, de esta forma lograr fortalecer el Sistema de gestión.

Dentro de un delicado rastreo a las acciones correctivas incluidas en el programa de auditoria es necesario tener en cuenta los lineamientos de la ISO 22000:2018, en donde indica que el plan de auditoria es convertido en el soporte fundamental de análisis profundo de la lista de chequeo.

Referencias bibliográficas

- Bernal, S. (2014). *Fssc22000-1. Una Vision del sistema de certificación en inocuidad de alimentos*. Obtenido de Publicaciones E Investigacion 8(1), !51-159: Bernal Sáenz, L. (2014). Fssc22000-1. Una Visión del Sistema de Certificación en Inocuidad de Alimentos. Publicaciones E Investigación, 8(1), 151 - 159.
<http://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/publicaciones-e-investigacion/article/view/1297>
- Couto, L. (2014). *Auditoria del sistema APPCC: como verificación los sistemas de gestion de inocuidad alimentria HACCP.Madrid,ES: Ediciones Diaz de Santos*. Obtenido de Capitulo 4: <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/53165>
- Normas, I. C. (2018). *Norma ISO 19011*. Obtenido de Directrices para la auditoria de los sistemas de gestion. Bogota. D.C. Instituto Colombiano de Normas tecnicas.:
<https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req>
- TOOLS, I. (2019). *ISO 19011*. Obtenido de ¿Como se debe establecer el programa de auditoria?:
<https://www.isotools.org/2019/03/13/iso-19011-como-se-debe-establecer-el-programa-de-auditoria/>

Anexos

