

**Diseño del plan de auditoría interna para la panadería la promesa en cumplimiento legal al  
sistema de gestión de inocuidad HACCP**

Omar Yesid Garzon Parra

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD  
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería- ECBTI  
Ingeniería de alimentos

2022

**Diseño del plan de auditoría interna para la panadería la promesa en cumplimiento legal al  
sistema de gestión de inocuidad HACCP**

Omar Yesid Garzon Parra

Director(a)

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería- ECBTI

Ingeniería de alimentos

2022

### **Nota aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad y que fue tomada 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 el plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

### **Dedicatoria**

Primero que todo le doy gracias Dios por estar siempre al lado mío y de mi familia quienes estuvieron presentes en cada dificultad y alegría que tuve a lo largo de mi carrera y hoy en día culminar este logro profesional me llena de mucha alegría, gracias.

## **Resumen**

Finalmente se diseñó un plan de auditoría interna en base al cronograma de auditoria en inocuidad del sistema HACCP de la panadería la promesa establecidos en la fase 2, (Auditoria al sistema HACCP) donde se evidencio ocho hallazgos en la panadería la promesa que fueron enumerados y clasificados de acuerdo a la importancia del peligro que pueden llegar a ocasionar una inocuidad en el alimento, sobre estos hallazgos se realizó un trabajo detallado de justificación y el por qué la importancia de implementar acciones de mejora o acciones correctivas encaminadas al cumplimiento de la auditoría interna.

**Palabras claves:** HACCP, ISO 22000 de 2018, inocuidad.

### **Abstract**

Finally, an internal audit plan was designed based on the safety audit schedule of the HACCP system of the La Promesa bakery established in phase 2, (Audit to the HACCP system) where eight findings were evidenced in the La Promesa bakery that were listed and classified according to the importance of the danger that can cause food safety, on these findings a detailed justification work was carried out and why the importance of implementing an improvement action or corrective actions aimed at compliance with the audit .

**Keywords:** HACCP, ISO 22000 de 2018, safety.

## Tabla de contenido

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Introducción .....                                                 | 9  |
| Objetivos .....                                                    | 10 |
| Objetivo general.....                                              | 10 |
| Objetivos específicos .....                                        | 10 |
| Terminos y definiciones.....                                       | 11 |
| Informe de la auditoría interna para la panadería la promesa ..... | 13 |
| Figura 1 .....                                                     | 13 |
| Figura 2 .....                                                     | 14 |
| Figura 3 .....                                                     | 15 |
| Figura 4 .....                                                     | 16 |
| Figura 5 .....                                                     | 17 |
| Figura 6 .....                                                     | 18 |
| Figura 7 .....                                                     | 19 |
| Figura 8 .....                                                     | 20 |
| Conclusiones .....                                                 | 21 |
| Referencias Bibliografica.....                                     | 22 |
| Apéndices .....                                                    | 24 |
| Apéndice A .....                                                   | 24 |

## Lista de figuras

|                |    |
|----------------|----|
| Figura 1 ..... | 8  |
| Figura 2 ..... | 9  |
| Figura 3 ..... | 10 |
| Figura 4 ..... | 11 |
| Figura 5 ..... | 21 |
| Figura 6 ..... | 22 |
| Figura 7 ..... | 24 |
| Figura 8 ..... | 24 |

## **Introducción**

El sistema HACCP es un sistema que tiene el propósito de mejorar la parte de la inocuidad de todos los alimentos para evitar que los peligros físicos, químicos y microbiológicos que están presentes en la naturaleza se puedan propagar en cualquier alimento generando el tipo de riesgo de salud del consumidor, lo que genera un propósito importante en el sistema HACCP, este sistema permite a la industria aplicar principios en diversas condiciones que llegan desde el procesamiento de alimentos industrial hasta la pequeña empresa, asegurando los diferentes sistemas de aseguramiento de calidad.

La auditoría que se realizó del plan HACCP, se visualizó desde la cadena de obtención de materias primas hasta su distribución del producto final. En definitiva, la implementación de este sistema hace eficiente a una planta y mejora las condiciones labores, con la generación de nuevas herramientas de mejora en cada proceso, identificando hallazgos que a su vez dan como resultado una oportunidad de mejora en la compañía con la implementación de normas y auditorías.

El presente documento tiene como finalidad presentar como es una auditoría en la ejecución del plan HACCP, teniendo en cuenta que se identificaron hallazgos dentro de la panadería la promesa, indicando la necesidad de implementar acciones correctivas y/o oportunidades de mejora que generen una mejor efectividad en la cadena de abastecimiento de alimentos como es la empresa la empresa la promesa.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Proponer un sistema de auditoria de los procesos establecidos por la panadería La Promesa, enfocado en evidencias observadas dentro de la auditoria que permiten dar seguimiento a los hallazgos encontrados, con el fin de asegurar la calidad e inocuidad de las operaciones que se encuentran realizando de forma directa e indirecta en la fabricación del producto.

### **Objetivos Específicos**

Establecer un propósito en la auditoria del sistema HACCP que se puedan medir y llevar acabo la documentación de estos factores que están siendo monitoreados y controlados en los procesos de producción.

Establecer de manera cronológica y detallada los procedimientos y actividades que se realizaran por parte del auditor, con el fin de seguir lineamientos a lo que se tiene estipulado en la normatividad de auditoria.

Registrar en la documentación el cumplimiento de los objetivos, alcances y criterios de la auditoria, para concluir que se cumplió a cabalidad el proceso que será para futura consulta y referencia

### **Términos y definiciones**

**Programas prerequisites (PPR):** Son una serie de planes documentados que se utilizan para asegurar una condición higiénica y segura en todos los procesos de la industria alimentaria. . (ISO/TS 22002,2018)

**Programas prerequisites operacionales (PPRO):** Estos surgen de los análisis de peligros y transforma en medidas de control sin que este llegue a ser un punto crítico de control. . (ISO/TS 22002,2018)

**ISO 19011:2018:** Es una normativa orientada hacia las directrices de los sistemas de Gestión de auditoría, se toma como referencia para los procesos tanto de auditoría interna como externa para el sistema de gestión basándose en los estándares de ISO, teniendo personal profesional tanto en el programa de auditoria como los auditores (Norma ISO 19011:2018, 2018)

**Plan de auditoria:** Es un documento el cual es diseñado por el auditor designado y distribuido con anticipación a la realización de la auditoria, el cual cuenta con una planificación detallada de la auditoria. (GTC – ISO 19011:20, 2019)

**HACCP:** Es un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, la cual se basa en la identificación y análisis de peligros y puntos críticos de control para prevenir los posibles riesgos de contaminación. (Rev. 3 (1997))

**Programa de auditoria:** Es un documento donde se realiza la planificación de las auditorias ya sean de (primera, segunda y tercera parte) que se realizaran durante un periodo de tiempo. (INCONTEC 22000. (2018))

**Buenas prácticas de manufactura (BPM):** Principios básicos y prácticos generales de higiene de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenado, transporte y distribución de

los alimentos que son para el consumo humano, con el objetivo de asegurar que los productos se fabriquen en óptimas condiciones para el consumo humano. (ISO/TS 22002,2018)

## Informe del plan de auditoría interna para la panadería la promesa

**Figura 1**

### Buenas Prácticas de manufactura

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Código</b>                         | SIG-075                                                                                                                                                 |  | <b>Fecha de auditoría</b>             |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Versión</b>                        | 1                                                                                                                                                       |                                                                                   | 28 de mayo del 2022                   |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
|                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Lugar</b>                          | Panadería la promesa                                                                                                                                    |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Proceso auditado:</b>              | Buenas Prácticas de Manufactura.                                                                                                                        |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Objetivo:</b>                      | Establecer el cumplimiento de los procesos tenidos en cuenta                                                                                            |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Alcance:</b>                       | Se deberá realizar un programa que tenga los procesos de mantenimiento y calibración de equipos y utensilios cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Criterios:</b>                     | RESOLUCION 2674 DE 2013 Capitulo II, Artículo 8<br>RESOLUCION 2674 DE 2013, Capitulo II, Artículo 9, numerales 1,2,3 y4                                 |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Aspectos a evaluar</b>             | Acabados sanitarios de equipos y utensilios                                                                                                             |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Recursos requeridos:</b>           | Papelería, horas trabajadas, celular, viático, Internet                                                                                                 |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Confidencialidad:</b>              | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                            |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Equipo Auditor:</b>                | Auditor interno 1                                                                                                                                       |                                                                                   | <b>Equipo Auditado:</b>               | Jefe de Calidad, Jefe de Desarrollo Industrial, Jefe de producción, Jefe mantenimiento |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Hora de inicio</b>                 | <b>Hora Final</b>                                                                                                                                       | <b>AUDITOR</b>                                                                    | <b>AUDITADO</b>                       | <b>PROCESO O ACTIVIDAD</b>                                                             | <b>EVIDENCIAS</b>                                                                                                                                                                                              |
| 07:00                                 | 08:00                                                                                                                                                   | Equipo auditor                                                                    | Equipo auditado                       | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                                  | Registro de asistencia<br><br>Registro de actividades a realizar                                                                                                                                               |
| 08:00 a. m.                           | 09:30                                                                                                                                                   | Auditor 1                                                                         | Equipo auditado                       | Solicitud de documentos del proceso.                                                   | Ficha técnica del equipo<br>Informe sobre mejoras y acciones correctivas que se realizaron sobre las auditorías pasadas<br>Informe sobre los procedimientos realizados<br>Programa de mantenimiento de equipos |
| 09:30                                 | 13:30                                                                                                                                                   | Auditor 1                                                                         | Jefe de producción<br>Jefe de Calidad | Recorrido por la planta                                                                | Informe detallado y completo sobre los                                                                                                                                                                         |
| 13:30                                 | 14:30                                                                                                                                                   |                                                                                   | <b>Almuerzo</b>                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| 13:30                                 | 14:40                                                                                                                                                   | Auditor 1                                                                         | Jefe de Mantenimiento                 | Se verifican los materiales de fabricación de equipos                                  | Ficha técnica del equipo                                                                                                                                                                                       |
| 14:40                                 | 16:55                                                                                                                                                   | Auditor 1                                                                         | Jefe de Desarrollo Industrial         | Se verifica la condición y los materiales de fabricación de equipos y                  | DSGI-019 Programa de mantenimiento de equipos                                                                                                                                                                  |
| 16:55                                 | 17:30                                                                                                                                                   | Equipo auditor                                                                    | <b>Consolidación de informe final</b> |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| 17:30                                 | 18:00                                                                                                                                                   | Equipo auditor                                                                    | Equipo auditado                       | Entrega de informe y conversación                                                      | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos                                                                                               |
| <b>Observaciones:</b>                 |                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Firma del auditor</b>              |                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Firma del auditado</b>             |                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                       |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                |

Figura 2

## Identificación, Mantenimiento, validación y monitoreo de puntos críticos

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Código                                | SIG-038                                                                                                                                                        |  | Fecha de auditoría                |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Versión                               | 1                                                                                                                                                              |                                                                                   | 28 de mayo del 2022               |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Lugar                                 | Panadería la promesa                                                                                                                                           |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Proceso auditado:                     | Identificación, mantenimiento, validación y monitoreo de puntos críticos                                                                                       |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Objetivo:                             | Verificar que el cumplimiento establecido de los hallazgos de los PCC tenga seguimientos y acuerdos de correcciones de mejora en el monitoreo                  |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Alcance:                              | Sistema que asegure la calidad en los sistemas de aseguramiento de calidad en todas las líneas de producción de acuerdo al cumplimiento del Decreto 60 de 2002 |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Criterios:                            | Decreto 60 de 2002 Artículo 4°. numerales 1 y 2<br>Decreto 60 de 2002 Artículo 6°. numerales 5 y 6                                                             |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Recursos requeridos:                  | Papelería, horas trabajadas, celular, viatico, Internet                                                                                                        |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Confidencialidad:                     | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                                   |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Equipo Auditor:                       | Auditor interno 1                                                                                                                                              |                                                                                   | Equipo Auditado:                  | Jefe de Calidad, Coordinador de inocuidad, Jefe de producción, Representante equipo HACCP |                                                                                                                  |
| Hora de inicio                        | Hora Final                                                                                                                                                     | AUDITOR                                                                           | AUDITADO                          | ACTIVIDAD                                                                                 | EVIDENCIAS                                                                                                       |
| 07:00                                 | 08:00                                                                                                                                                          | Todo el equipo auditor                                                            | Equipo auditado                   | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                                     | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                     |
| 08:00 a. m.                           | 09:30                                                                                                                                                          | Auditor 1                                                                         | Equipo auditado                   | Verificación de documentación del Plan HACCP                                              | Informe de auditorías pasadas<br>Plan de mejora de observaciones o no conformidades.                             |
| 09:30                                 | 13:30                                                                                                                                                          | Auditor 1                                                                         | Jefe de producción                | Verificación del análisis de peligros biológicos, físicos y químicos                      | Matriz de identificación de Peligros                                                                             |
|                                       |                                                                                                                                                                |                                                                                   | Coordinador de inocuidad          |                                                                                           | Diagrama de proceso de flujo                                                                                     |
|                                       |                                                                                                                                                                |                                                                                   | Representante Equipo HACCP.       |                                                                                           | Fichas técnicas, materia prima y Registro de proveedores                                                         |
|                                       |                                                                                                                                                                | Jefe de Calidad                                                                   | Documentación en producción       |                                                                                           |                                                                                                                  |
| 13:30                                 | 14:30                                                                                                                                                          | Auditor 1                                                                         | Coordinador de Jefe de producción | Recorrido planta                                                                          | Hallazgos observados                                                                                             |
| 13:30                                 | 14:40                                                                                                                                                          |                                                                                   | Almuerzo                          |                                                                                           |                                                                                                                  |
| 14:40                                 | 16:55                                                                                                                                                          | Auditor 1                                                                         | Coordinador de inocuidad          | Verificación del plan de control de peligros                                              | Documentos empleados para la validación de los PCC                                                               |
|                                       |                                                                                                                                                                |                                                                                   | Jefe de producción                |                                                                                           | RSGI-24 Registros de monitoreo de PCC                                                                            |
|                                       |                                                                                                                                                                |                                                                                   | Representante de equipo HACCP     |                                                                                           | Matriz de plan de control de peligros.                                                                           |
| 16:55                                 | 17:30                                                                                                                                                          | Todo el equipo                                                                    | Consolidación de informe final    |                                                                                           |                                                                                                                  |
| 17:30                                 | 18:00                                                                                                                                                          | Todo el equipo auditor                                                            | Equipo auditado                   | Reunión de cierre de la auditoría                                                         | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos |
| Observaciones:                        |                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Firma del auditor                     | _____                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |
| Firma del auditado                    | _____                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                   |                                                                                           |                                                                                                                  |

Figura 3

## Análisis de peligros y medidas preventivas

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |                   |                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |                   |                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| Código                                |                   | SIG-088                                                                                                                                           |                                                                                 | Fecha de auditoría                                                                                                |                                                                                                                                       |
| Versión                               |                   | 1                                                                                                                                                 |                                                                                 | 28 de mayo del 2022                                                                                               |                                                                                                                                       |
| <b>Lugar</b>                          |                   | Panadería la promesa                                                                                                                              |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Proceso auditado:</b>              |                   | Análisis de peligros y medidas preventivas                                                                                                        |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Objetivo:</b>                      |                   | Aplicar medidas que control que mejoren toda la línea de producción                                                                               |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Alcance:</b>                       |                   | Identificar qué puntos críticos tienen las líneas de producción en la panadería la promesa que garanticen el cumplimiento del decreto 60 de 2002. |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Criterios:</b>                     |                   | Decreto 60 de 2002 Artículo 4°. numerales 1 y 2<br>Decreto 60 de 2002 Artículo 6°. numerales 5 y 6                                                |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Recursos requeridos:</b>           |                   | Papelería, horas trabajadas, celular, viático, Internet                                                                                           |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Confidencialidad:</b>              |                   | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                      |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Equipo Auditor:</b>                |                   | Auditor interno 1                                                                                                                                 |                                                                                 | <b>Equipo Auditado:</b> Jefe de Calidad, Coordinador de inocuidad, Jefe de producción, Representante equipo HACCP |                                                                                                                                       |
| <b>Hora de inicio</b>                 | <b>Hora Final</b> | <b>AUDITOR</b>                                                                                                                                    | <b>AUDITADO</b>                                                                 | <b>ACTIVIDAD</b>                                                                                                  | <b>EVIDENCIAS</b>                                                                                                                     |
| 07:00                                 | 08:00             | Todo el equipo auditor                                                                                                                            | Equipo auditado                                                                 | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                                                             | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                                          |
| 08:00 a. m.                           | 09:30             | Auditor 1                                                                                                                                         | Equipo auditado                                                                 | Verificación de documentación del Plan HACCP                                                                      | Informe de auditorías pasadas<br>Plan de mejora de observaciones o no conformidades.                                                  |
| 09:30                                 | 13:30             | Auditor 1                                                                                                                                         | Jefe de producción                                                              | Verificación del análisis de peligros biológicos, físicos y químicos                                              | Matriz de identificación de Peligros                                                                                                  |
|                                       |                   |                                                                                                                                                   | Coordinador de                                                                  |                                                                                                                   | Diagrama de flujo                                                                                                                     |
|                                       |                   |                                                                                                                                                   | Representante Equipo HACCP.                                                     |                                                                                                                   | Fichas técnicas materia prima y producto terminado                                                                                    |
|                                       |                   |                                                                                                                                                   | Jefe de Calidad                                                                 |                                                                                                                   | Formulación por producto                                                                                                              |
| 13:30                                 | 14:30             | Auditor 1                                                                                                                                         | Coordinador de inocuidad<br>Jefe de producción                                  | Recorrido planta                                                                                                  | Informe de identificación de hallazgos                                                                                                |
| 14:30                                 | 16:55             |                                                                                                                                                   | Almuerzo                                                                        |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| 16:55                                 | 17:30             | Auditor 1                                                                                                                                         | Coordinador de inocuidad<br>Jefe de producción<br>Representante de equipo HACCP | Verificación del plan de control de peligros                                                                      | Documentos empleados para la validación de los PCC<br>RSGI-24 Registros de monitoreo de PCC<br>Matriz de plan de control de peligros. |
|                                       |                   | Todo el equipo auditor                                                                                                                            | Consolidación de informe final                                                  |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| 17:30                                 | 18:00             | Todo el equipo auditor                                                                                                                            | Equipo auditado                                                                 | Reunión de cierre de la auditoría                                                                                 | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos                      |
| <b>Observaciones:</b>                 |                   |                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Firma del auditor</b>              |                   |                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |
| <b>Firma del auditado</b>             |                   |                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                                                                       |

Figura 4

## Selección del equipo HACCP

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |                                                                                                                                                                                            |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |                                                                                                                                                                                            |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Código                                | SIG-045                                                                                                                                                                                    |  | Fecha de auditoría                                   |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Versión                               | 1                                                                                                                                                                                          |                                                                                   | 28 de mayo del 2022                                  |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Lugar                                 | Panadería la promesa                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Proceso auditado:                     | Selección del equipo HACCP                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Objetivo:                             | Establecer los miembros del equipo que serán parte del equipo HACCP                                                                                                                        |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Alcance:                              | Definir un protocolo de cumplimiento de tareas dentro del equipo HACCP que fue elegido por parte de la dirección para garantizar el cumplimiento del Decreto 60 de 2002.                   |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Criterios:                            | Documento Codex CXC 1-1969 25 CAPÍTULO SEGUNDO, SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU Decreto 60 de 2002 Artículo 6. Parágrafo 1°. |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Recursos requeridos:                  | Papelaría, horas trabajadas, celular, viático, Internet                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Confidencialidad:                     | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                                                               |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Equipo Auditor:                       | Auditor interno 1.                                                                                                                                                                         |                                                                                   | Equipo Auditado:                                     | Jefe de Calidad, Coordinador de inocuidad, Jefe de RR.HH, Representante equipo HACCP |                                                                                                                  |
| Hora de inicio                        | Hora Final                                                                                                                                                                                 | AUDITOR                                                                           | AUDITADO                                             | ACTIVIDAD                                                                            | EVIDENCIAS                                                                                                       |
| 07:00                                 | 08:00                                                                                                                                                                                      | Todo el equipo auditor                                                            | Equipo auditado                                      | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                                | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                     |
| 08:00 a. m.                           | 09:30                                                                                                                                                                                      | Auditor 1                                                                         | Coordinador de Inocuidad<br>Representante equipo     | Verificación de conformación del equipo HACCP                                        | Acta y reunión de la conformación de equipo HACCP                                                                |
| 09:30                                 | 13:30                                                                                                                                                                                      | Auditor 1                                                                         | Coordinador de Jefe de RR.HH<br>Representante Equipo | Verificación de los criterios de selección del equipo HACCP                          | DSGI-033 Plan HACCP<br>Hojas de vida de los integrantes del equipo HACCP                                         |
| 13:30                                 | 14:30                                                                                                                                                                                      | Auditor 1                                                                         | Consolidación de informe final                       |                                                                                      |                                                                                                                  |
| 14:30                                 | 16:55                                                                                                                                                                                      | Todo el equipo auditor                                                            | Todo el Equipo auditado                              | Reunión de cierre de la auditoría                                                    | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos |
| Observaciones:                        |                                                                                                                                                                                            |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Firma del auditor                     | _____                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |
| Firma del auditado                    | _____                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                                                      |                                                                                      |                                                                                                                  |

Figura 5

## Rotulado y etiquetado

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA<br>SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código                                                             | SIG-12                                                                                                                                                                                       |  | Fecha de auditoría                     |                                                                               |                                                                                                                        |
| Versión                                                            | 1                                                                                                                                                                                            |                                                                                   | 28 de mayo del 2022                    |                                                                               |                                                                                                                        |
| Lugar                                                              | Panadería la promesa                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Proceso auditado:                                                  | Rotulado y etiquetado                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Objetivo:                                                          | Indicar todos los requisitos legales de rotulado y etiquetado que tiene el producto                                                                                                          |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Alcance:                                                           | Establecer que todos los alimentos elaborados contengan información específica y clara para garantizar que el consumidor no se está engañando en cumplimiento de la resolución 5109 de 2005. |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Criterios:                                                         | Resolución 5109 de 2005 Artículo 4º. numerales 1,2,3,4,5 y 6                                                                                                                                 |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Recursos requeridos:                                               | Papelería, horas trabajadas, celular, viático, Internet                                                                                                                                      |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Confidencialidad:                                                  | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                                                                 |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Equipo Auditor:                                                    | Auditor interno 1.                                                                                                                                                                           |                                                                                   | Equipo Auditado:                       | Jefe de I&D, Jefe de calidad, Coordinador de calidad.                         |                                                                                                                        |
| Hora de inicio                                                     | Hora Final                                                                                                                                                                                   | AUDITOR                                                                           | AUDITADO                               | ACTIVIDAD                                                                     | EVIDENCIAS                                                                                                             |
| 07:00                                                              | 08:00                                                                                                                                                                                        | Todo el equipo auditor                                                            | Equipo auditado                        | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                         | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                           |
| 08:00 a. m.                                                        | 09:30                                                                                                                                                                                        | Auditor 1                                                                         | Equipo auditado                        | Verificación de documentación del rotulado                                    | Fichas técnicas de materias primas<br>Formulaciones por producto<br>Etiquetas<br>Documentación de parte de regulatorio |
| 09:30                                                              | 13:30                                                                                                                                                                                        | Auditor 1                                                                         | Jefe de I&D<br>Coordinador de calidad. | Determinación de riesgos de alérgenos que deben ser declarados en la etiqueta | Formula del producto<br>PPR-9 Alérgenos<br>Fichas técnicas de materias primas<br>PPR-5 Limpieza y desinfección         |
| 13:30                                                              | 14:30                                                                                                                                                                                        | Todo el equipo auditor                                                            | Consolidación de informe final         |                                                                               |                                                                                                                        |
| 14:30                                                              | 16:55                                                                                                                                                                                        | Todo el equipo auditor                                                            | Todo el Equipo auditado                | Reunión de cierre de la auditoría                                             | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos       |
| Observaciones:                                                     |                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Firma del auditor                                                  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
| Firma del auditado                                                 |                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                        |                                                                               |                                                                                                                        |

Figura 6

## Programa prerequisite de control de proveedores y materias primas

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |            |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |            |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Código                                |            | SIG-062                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                        | Fecha de auditoría                                                                                               |
| Versión                               |            | 1                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                        | 28 de mayo del 2022                                                                                              |
| Lugar                                 |            | Panadería la promesa                                                                                                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Proceso auditado:                     |            | Programa prerequisite de Control de proveedores y materias primas                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Objetivo:                             |            | Verificar que todos los proveedores estén en condiciones de cumplimiento documental exigido por la empresa, cumplir que las fichas técnicas de las materias primas estén acorde al producto y etiquetado |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Alcance:                              |            | Validar que todos los programas de proveedores estén en cumplimiento de materias primas y la resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.                                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Criterios:                            |            | Decreto 60 de 2002 Artículo 5°. numeral f                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Recursos requeridos:                  |            | Papelería, horas trabajadas, celular, viatico, Internet                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Confidencialidad:                     |            | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Equipo Auditor:                       |            | Auditor interno 1.                                                                                                                                                                                       | Equipo Auditado:                                                                  |                                                                                        | Coordinador de calidad, Jefe de almacén                                                                          |
| Hora de inicio                        | Hora Final | AUDITOR                                                                                                                                                                                                  | AUDITADO                                                                          | ACTIVIDAD                                                                              | EVIDENCIAS                                                                                                       |
| 07:00                                 | 08:00      | Todo el equipo auditor                                                                                                                                                                                   | Equipo auditado                                                                   | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                                  | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                     |
| 08:00 a. m.                           | 09:30      | Auditor 1                                                                                                                                                                                                | Jefe de almacén                                                                   | Verificación de documentación del programa de control de proveedores y materias primas | SIG-081 Sistema de Programa de proveedores<br>Fichas técnicas de materias primas                                 |
| 09:30                                 | 13:30      | Auditor 1                                                                                                                                                                                                | Jefe de almacén<br>Coordinador de calidad.                                        | Revisión del programa de proveedores y fichas técnicas                                 | SIG-032 Registros de materias primas<br>Fichas técnicas de materias primas                                       |
| 13:30                                 | 14:30      | Todo el equipo auditor                                                                                                                                                                                   | Consolidación de informe final                                                    |                                                                                        |                                                                                                                  |
| 14:30                                 | 16:55      | Todo el equipo auditor                                                                                                                                                                                   | Equipo auditado                                                                   | Reunión de cierre de la auditoria                                                      | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos |
| Observaciones                         |            |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Firma del auditor                     |            |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |
| Firma del auditado                    |            |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                                                  |

Figura 7

## Selección y coordinación del equipo HACCP

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |                                                                                                            |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |                                                                                                            |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| Código                                | SIG-072                                                                                                    |  | Fecha de auditoría                           |                                                            |                                                                                                                  |
| Versión                               | 1                                                                                                          |                                                                                   | 28 de mayo del 2022                          |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Lugar</b>                          | Panadería la promesa                                                                                       |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Proceso auditado:</b>              | Selección y coordinación del equipo HACCP                                                                  |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Objetivo:</b>                      | Establecer un cronograma de actividades de reunión con el quipo HACCP                                      |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Alcance:</b>                       | Generar requisitos generales y específicos dentro del grupo de trabajo para cumplimiento del Decreto 60 de |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Criterios:</b>                     | Decreto 60, artículo 6° parágrafo 1°                                                                       |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Recursos requeridos:</b>           | Papelería, horas trabajadas, celular, viatico, Internet                                                    |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Confidencialidad:</b>              | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                               |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Equipo Auditor:</b>                | Auditor interno 1.                                                                                         |                                                                                   | <b>Equipo Auditado:</b>                      | Coordinador de inocuidad, Representante equipo HACCP       |                                                                                                                  |
| Hora de inicio                        | Hora Final                                                                                                 | AUDITOR                                                                           | AUDITADO                                     | ACTIVIDAD                                                  | EVIDENCIAS                                                                                                       |
| 07:00                                 | 08:00                                                                                                      | Todo el equipo auditor                                                            | Equipo auditado                              | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor      | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                     |
| 08:00 a. m.                           | 09:30                                                                                                      | Auditor 1                                                                         | Coordinador de<br>Representante equipo HACCP | Verificación de procedimientos de reunión del equipo HACCP | Plan HACCP<br>Actas de Reuniones mensuales del equipo HACCP                                                      |
| 09:30                                 | 13:30                                                                                                      | Auditor 1                                                                         | <b>Consolidación de informe final</b>        |                                                            |                                                                                                                  |
| 13:30                                 | 14:30                                                                                                      | Todo el equipo auditor                                                            | Equipo auditado                              | Reunión de cierre de la auditoria                          | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos |
| <b>Observaciones:</b>                 |                                                                                                            |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Firma del auditor</b>              | _____                                                                                                      |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |
| <b>Firma del auditado</b>             | _____                                                                                                      |                                                                                   |                                              |                                                            |                                                                                                                  |

Figura 8

## Programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP

| PLAN DE AUDITORIA INTERNA             |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD HACCP |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Código                                |            | SIG-066                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Fecha de auditoría                                                                |                                                                                     | 28 de mayo del 2022                                                                                                                                                                                                                 |
| Versión                               |            | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Lugar                                 |            | Panadería la promesa                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Proceso auditado:                     |            | Programa prerequisite de Capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP.                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Objetivo:                             |            | Establecer un cronograma de capacitación al personal que cumpla con lo establecido al fortalecimiento del equipo HACCP                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Alcance:                              |            | Presentar el equipo HACCP quienes serán encargados de hacer cumplir la resolución 2674 de 2013 y Decreto                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Criterios:                            |            | Decreto 60 de 2002 Artículo 6°. numeral 1<br>Documento Codex CXC 1-1969 25 CAPÍTULO SEGUNDO, SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN,<br>Resolución 2674 de 2013 ARTÍCULO 12.<br>Resolución 2674 de 2013 ARTÍCULO 13.<br>Resolución 2674 de 2013 ARTÍCULO 24 |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Recursos requeridos:                  |            | Papelería, horas trabajadas, celular, viático, Internet                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Confidencialidad:                     |            | Términos y condiciones de confiabilidad de los respectivos acuerdos firmados                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Equipo Auditor:                       |            | Auditor interno 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Equipo Auditado:                                                                  |                                                                                     | Jefe RR.HH, Coordinador de calidad, Jefe de Calidad                                                                                                                                                                                 |
| Hora de inicio                        | Hora Final | AUDITOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | AUDITADO                                                                          | ACTIVIDAD                                                                           | EVIDENCIAS                                                                                                                                                                                                                          |
| 07:00                                 | 08:00      | Todo el equipo auditor                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Equipo auditado                                                                   | Saludo y presentaciones del equipo auditado y auditor                               | Registro de asistencia<br>Registro de actividades a realizar                                                                                                                                                                        |
| 08:00 a. m.                           | 09:30      | Auditor 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Jefe de Calidad<br>Jefe de RR.HH<br>Coordinador de Calidad                        | Revisión del Criterios de selección del equipo HACCP                                | SIG-033 Plan HACCP<br>Hojas de vida de los integrantes del equipo HACCP<br>No se pudo evidenciar que la compañía hubiera desarrollado la implementación de un proceso de simulación o practica de retiro o recuperación de producto |
| 09:30                                 | 13:30      | Auditor 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Jefe de Calidad<br>Jefe de RR.HH<br>Coordinador de Calidad                        | Revisión del plan de capacitación incluyendo procesos de formación del equipo HACCP | DSGI-005 Plan de Capacitación<br>Información del capacitador<br>Registros y evaluaciones de la capacitación                                                                                                                         |
|                                       |            | Todo el equipo auditor                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Consolidación de informe final                                                    |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13:30                                 | 14:30      | Todo el equipo auditor                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Equipo auditado                                                                   | Reunión de cierre de la auditoria                                                   | Informe de Evidencias, novedades, quejas y reclamos<br>Informe de hallazgos<br>Informe de elementos de hallazgos                                                                                                                    |
| Observaciones:                        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Firma del auditor                     |            | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Firma del auditado                    |            | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |

Nota: Tomado del plan de auditoría interna de la panadería la promesa. Fuente: Autor

## **Conclusiones**

El desarrollo del trabajo y las explicaciones teóricas fueron de gran conocimiento al auditar el cumplimiento legal del sistema HACCP en la panadería la promesa, se identificó hallazgos y falencias que tiene la empresa de acuerdo con los criterios del decreto, resoluciones y artículos establecidos.

Todos Los programas prerequisites (PPR) que se realizan en una empresa son de suma importancia para controlar factores de contaminación física, química y biológicas, a su vez permiten realizar acciones correctivas y mejoras en la línea de producción

Fue gratificante conocer el proceso de auditoría interna de la panadería la promesa el cual se abordaron diferentes temáticas de construcción documental, procedimientos y normativas de auditoria efectivas y eficientes a la hora de realizar una auditoría.

De acuerdo a la información reunida sobre los ocho hallazgos a través de la auditoria se establecieron criterios, Justificación, efectos, Objetivos, causas y alcances que al auditar se llega a conclusiones imparciales, objetivas y concretas de un proceso establecido por la norma ISO 22000 de 2018

### Referencias Bibliográficas

Alava, C. (2020). Programa de auditoría. Repositorio Institucional UNAD.  
<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35309>

FAO & OMS, (2007). Sistema HACCP: En qué consiste, historia y actualidad  
<https://tecnosolucionescr.net/blog/41-sistema-haccp-en-qu%C3%A9-consiste,-historia-y-actualidad>

FAO/OMS, (2011). Comisión del Codex Alimentarios: Principios generales de higiene de los alimentos. P CXC 1-1969 (corrección editorial).  
[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\\_001s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf)

Gomez G., Paz C. R. (2009). Normas HACCP sistemas de análisis de riesgos y puntos críticos de control [http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11\\_normas\\_haccp.pdf](http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11_normas_haccp.pdf)

Icontec NTC-ISO 19011 (2018). Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.  
<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Icontec 22000. (2018). 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>

Ministerio de la Protección Social de Colombia (2013) Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion\\_minsaludps\\_2674\\_2013.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm)

## Apéndices

### Apéndice A. Programa de auditoria interna al sistema de gestión de la calidad

|                                                                                   |                                                                   |          |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|--|
|  | PANADERIA LA PROMESA                                              |          |  |
|                                                                                   | PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD | Código:  |  |
|                                                                                   |                                                                   | Versión: |  |
|                                                                                   |                                                                   | Fecha:   |  |

| OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |                          | ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA                                                                                                                        |                                         |                                                                                                              |       |         |       |                                                                                                                                              |      |       |       |        |            |         |           |           |                                         |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|-----------------------------------------|--|
| Determinar la conformidad del sistema de inocuidad de alimentos (HACCP) de la panadería LA PROMESA, o parte de dicho sistema, con los criterios de auditoría. Evaluar la capacidad del sistema de inocuidad de alimentos (HACCP) para asegurar que la panadería LA PROMESA cumple con los requisitos legales, reglamentarios y contractuales asociados al sistema de gestión objeto de auditoria. Evaluar la eficacia del sistema de inocuidad de alimentos (HACCP) para asegurar que la panadería LA PROMESA es capaz de cumplir los objetivos especificados del sistema de gestión |                                                                              |                          | Plan HACCP que aplica para la línea de PAN en sus diferentes presentaciones, desde la recepción de la materia prima hasta centro de distribución                 |                                         |                                                                                                              |       |         |       |                                                                                                                                              |      |       |       |        |            |         |           |           |                                         |  |
| CRITERIOS DE AUDITORÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                          | DOCUMENTO RELACIONADO                                                                                                                                            |                                         |                                                                                                              |       |         |       | RECURSOS NECESARIOS                                                                                                                          |      |       |       |        |            |         |           |           |                                         |  |
| Requisitos legales y reglamentarios aplicables (Decreto 60/2002)<br>Pre requisitos reglamentarios establecidos dentro del Decreto 60/2002 (Resolución 2674, Decreto 3075/1997)<br>Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                          | Verificación del Plan HACCP Invima (Anexo 2)<br>Instructivos, procedimientos, formatos, registros y otros documentos generados dentro de los procesos auditados. |                                         |                                                                                                              |       |         |       | Humanos (Personal involucrado dentro del sistema de gestión)<br>Tecnológicos (Redes de cómputo y equipos donde se gestione la documentación) |      |       |       |        |            |         |           |           |                                         |  |
| Proceso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión | Objetivo de la auditoría | Coordinador de la Auditoria /Acción                                                                                                                              | Equipo Auditor/responsable de la acción | Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoria | Enero | Febrero | Marzo | Abril                                                                                                                                        | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable : Líder de proceso auditado |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                     |                            |                                                                    |                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p><b>Buenas prácticas de manufactura: Ítem 3.5</b><br/>Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a elementos y superficies que entran en contacto con los alimentos.</p> <p><b>Observación:</b><br/>"Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera"</p> | <p>Es importante que para que se lleve a cabo todo el cumplimiento del manual BPM todos los utensilios, equipos, herramientas e infraestructura debe con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. El uso de material en madera puede hacer que haya una contaminación cruzada, ya que es un material muy poroso, que se astilla fácilmente y retiene mucho la humedad. Este es un requisito de la resolución 2674 del 2013 , en el capítulo II artículo 8 y 9 en estos se establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos</p> | <p>Determinar el acabado sanitario de los equipos y verificar que los materiales de los equipos y utensilios posean características que faciliten la idoneidad de los procesos de limpieza</p>                                      | <p>Director de calidad</p> | <p>Alta dirección</p>                                              | <p>Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ</p> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p><b>Identificación de Puntos Críticos de Control: Ítem 8.3</b><br/>Están correctamente identificados los PCC</p> <p><b>Observación:</b><br/>"Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 7 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente</p>                                                                                                           | <p>De acuerdo con el sistema HACCP este permite identificar los peligros y medidas de control específicas lo cual asegura la inocuidad de los alimentos, la etapa en la cual se identifican los PCC. Se debe utilizar un proceso racional para poder determinar si la etapa requiere algún tipo de control ya sea para eliminarlo o minimizarlo hasta llegar a un nivel aceptable. Teniendo en cuenta el Decreto 60 de 2002, artículo 6: en el contenido del plan HACCP, numerales 5,6 y 7</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Verificar en la matriz de identificación de Peligros, a la determinación de cada uno de los PCC y su conveniencia para el control de peligros de la línea de producción y evaluar que los PCC sean monitoreables y adecuados</p> | <p>Auditor interno</p>     | <p>Jefe de calidad/ jefe de producción/ supervisor y operarios</p> | <p>Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ</p> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                              |                     |                                                           |                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|--|
| soportado en las BPM"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                              |                     |                                                           |                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                     |  |
| <b>Análisis de Peligros y Medidas preventivas: Ítem 7.2</b><br>Los peligros están bien clasificados e identificados: biológicos, químicos y físicos<br><b>Observación:</b><br>La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente. | De acuerdo con el decreto número 60 de 2002 artículos 4 y 6 habla sobre requisitos que deben tener los peligros para que sea debidamente establecida controlando todo aquel riesgo que puede ocasionar a la hora de procesar un alimento.<br>Identificar a través del uso del árbol de decisiones los posibles peligros significativos que se encuentran en el área de producción.                                                                                                                                                        | Identificar y Documentar adecuadamente los peligros          | Auditor interno     | Jefe de calidad/jefe de producción/supervisor y operarios | Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Director de Calidad |  |
| <b>Equipo HACCP: Ítem 2.2</b><br>Su conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa<br><b>Observación:</b><br>El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta                                                           | De acuerdo con el decreto número 60 de 2002 artículos 4 y 6 habla sobre requisitos que deben tener los peligros para que sea debidamente establecida controlando todo aquel riesgo que puede ocasionar a la hora de procesar un alimento<br>Se creará el equipo HACCP con personal capacitado que tenga el desarrollo técnico para la implantación de la ISO 22000 bajo niveles de estándar de calidad.<br>La importancia y el cumplimiento de políticas que están en el Codex alimentario deben ser conocidas por el equipo profesional. | Evaluar el proceso de selección de miembros del equipo HACCP | Director de calidad | Jefe de calidad                                           | Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Director de Calidad |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                        |                     |                   |                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|--|
| confianza de la gerencia de la compañía.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Para que un sistema HACCP funcione correctamente es necesario implementar políticas creativas integrales y correctamente la labor de control y vigilancia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                        |                     |                   |                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                     |  |
| <b>Descripción del Producto: Ítem 5.2</b><br>El rotulado del producto contiene la siguiente información: condiciones de conservación, instrucciones de preparación, declaración de aditivos, fecha de vencimiento o vida útil, código o lote de producción, ingredientes.<br><b>Observación:</b><br>Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria | Se deben mantener los reglamentos técnicos en donde se elaboren, adopten y apliquen los requisitos de envase, empaque y rotulado o etiquetado, las especificaciones técnicas necesarias de los envases o empaques adecuados al producto para su uso y empleo, así como la información que debe contener del producto, incluyendo su contenido o medida.<br><br>Es necesario definir los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir las materias primas para alimentos y los alimentos para consumo humano envasados o empacados, basados en información clara y suficiente que no induzca a error o engaño a los consumidores.<br><br>Es necesario que se cumpla a cabalidad con la resolución 5109 de 2005, en el capítulo 2, artículo 5; en donde se establece toda la reglamentación necesaria en el rotulado y etiquetado | Verificar que el rotulado y etiquetado cumplan con los requisitos legales establecidos | Director de calidad | Equipo de Empaque | Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Director de Calidad |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |                        |                                    |                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| <b>Registros: Ítem 12.16</b><br>Existen adecuados registros que soportan el cumplimiento del programa de control de proveedores<br><b>Observación:</b><br>No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa Kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor. | <p>El carecer de registros como: información del proveedor, lote y fecha de vencimiento; no aseguran la confiabilidad de la materia prima recibida y por ende se podría comprometer la seguridad de las materias primas que, si cumplen, además se comprometería la seguridad de las etapas posteriores.</p> <p>Se debe cumplir con lo especificado en el Decreto 60 de 2002, artículo 5; en donde se establece el Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo</p>                                   | verificar la implementación del programa de proveedores y Determinar si hay control y documentación de lotes, fechas de vencimiento e información del fabricante en las materias primas | Director de calidad    | Equipo de compras de materia prima | Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Director de Calidad |
| <b>Equipo HACCP: Ítem 2.4</b><br>El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones<br><b>Observación:</b><br>Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.                                                                                                                                                                                               | <p><u>En el Decreto 60, artículo 6° "Contenido del Plan HACCP", en el parágrafo 1°</u> se indica que "La fábrica de alimentos en desarrollo de sus políticas de calidad deberá conformar un equipo o grupo de trabajo que será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del Plan Haccp; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones."</p> <p>Lo anterior indica que las reuniones se deben realizar para formular, implementar, funcionamiento y ajuste del Plan Haccp, es decir no solo</p> | Determinar los procedimientos para la reunión del equipo HACCP y Verificar si la periodicidad de reunión del equipo HACCP es la adecuada                                                | Coordinador de calidad | Calidad                            | Verificación de documentos, Entrevistas/Evaluaciones In Situ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Director de Calidad |

