

**Plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad HACCP en la
“panadería la promesa”**

Yeini Yohana Casallas

Diego Fernando Concha

Lady Johana Hernández Espinosa

Vivian Catalina Perdomo Trujillo

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Directora del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Neiva

2022

**Plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad HACCP en la
“panadería la promesa”**

Yeini Yohana Casallas

Diego Fernando Concha

Lady Johana Hernández Espinosa

Vivian Catalina Perdomo Trujillo

Trabajo para optar el título de Ingeniero de Alimentos

Directora:

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencia Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Neiva

2022

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoría 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.

Resumen

La panadería La promesa, viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado, un eje fundamental que es el Plan HACCP, donde se ha realizado una verificación del mismo utilizando como modelo de referencia el formato de verificación de condiciones que tiene el organismo de control en Colombia. Los resultados de esta verificación muestran que es necesario realizar un seguimiento en aquellos aspectos en los cuales no fue bien evaluado para que los responsables de estos atiendan una posterior auditoría. En este trabajo se realiza los planes de auditorías para cada uno los hallazgos encontrados en dicha verificación, buscando evaluar el grado de eficacia y cumplimiento bajo el alcance aplicado en la línea que la panificadora tiene establecido.

Palabras claves: Gestión, HACCP, normatividad, auditoría.

Abstract

La Promesa Bakery has been working persistently on perfecting the management system that it has implemented, for which it has taken a main axis, which is the HACCP Plan, where it has been verified using the conditions verification format as a reference model. that the control body has in Colombia. The results of this verification show that it is necessary to follow up on those aspects in which it was not well evaluated so that those responsible for these attend a subsequent audit. In this work, the audit plans are carried out for each of the findings found in said verification, seeking to evaluate the degree of effectiveness and compliance under the scope applied in the line that the bakery has established.

Keywords: Management, HACCP, regulations, audit.

Tabla de contenido

Lista de tablas	7
Lista de anexos.....	8
Introducción	9
Objetivos	10
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos	10
Antecedentes Teóricos	11
Auditoría	11
Plan de auditoría	11
Programa de auditoría	11
Códex alimentario	11
HACCP	12
Inocuidad alimentaria.....	12
Plan de Auditoría	14
Conclusiones	31
Recomendaciones	32
Bibliografía	33
Anexos	35

Lista de tablas

Tabla 1 Buenas prácticas de manufactura (BPM).....	14
Tabla 2. Equipo HACCP.....	15
Tabla 3. Equipo HACCP.....	18
Tabla 4. Análisis de peligros y medidas preventivas.....	20
Tabla 5. Identificación de puntos críticos de control (PCC).....	21
Tabla 6.Registros	23
Tabla 7. Organización empresarial	27
Tabla 8. Descripción del producto	28

Lista de anexos

Anexo A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad.....	35
--	----

Introducción

La auditoría implementando el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos. Los principios que compone el sistema HACCP se basan en la identificación de los agentes de riesgo, determinar los puntos críticos de control, determinar los límites críticos de seguridad para los puntos críticos de control (PCC), monitorear los PCC, verificar que el sistema esté funcionando, registrar los datos.

El propósito del HACCP se basa en garantizar que las producciones en la cadena alimentaria sean seguros, buscando prevenir y minimizar los riesgos asociados con los agentes químicos y físicos hasta que los niveles sean aceptables.

El plan de auditoría en panadería la promesa es importante, dado que podrá controlar los procesos en toda la cadena productiva corregir y hacer seguimiento a las inconformidades encontradas, dando cumplimiento a los requisitos y requerimientos exigidos por los diferentes entes de control evitando inconvenientes sanitarios o de productos inocuos que afecten la salud humana.

El presente documento contiene un plan de auditoría propuesto para la panadería la promesa aplicando el sistema HACCP, teniendo en cuenta que la panadería viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión tomando como ejes principales el plan HACCP, y las normatividades establecidas, con el fin de que los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados en su sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente.

Objetivos

Objetivo general

Proponer un plan de auditoría interna para la empresa panadería la promesa teniendo como referente la Norma ISO 19011: 2018, con el fin de evaluar el Sistema de Gestión de calidad e Inocuidad para el sistema HACCP.

Objetivos específicos

Establecer una auditoría por procesos para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos fueron desfavorables en la verificación del plan HACCP.

Evaluar el cumplimiento del sistema de gestión HACCP con el fin de realizar cambios internos y externos como su pertenencia y aplicabilidad para el alcance de la certificación.

Consolidar la auditoría interna como herramientas de mejora en el sistema de gestión que se encuentra adoptado por la empresa panadería la promesa.

Antecedentes Teóricos

Auditoría

Siendo la evaluación sistemática, documentada, periódica y objetiva con la cual se determinar si el sistema implantado cumple con las disposiciones establecida. En ocasiones se efectúan para determinar si las prácticas operativas y los controles habituales cumplen los requisitos de la legislación que les aplique (alimentaria, 2017)

Plan de auditoría

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría donde se denominan criterios donde va incluido el cronograma de actividades, horas en la que se auditara cada departamento hasta el cierre de la auditoría (NTC ISO 19011:2018)

Programa de auditoría

Es un plan de acción que se documenta con base en procedimientos que observa y analiza un auditor para validar que una organización cumple con las regulaciones de cumplimiento. (Colombia, s.f.)

Códex alimentario

Siendo un órgano internacional creado por la organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación (FAO) y la organización de la salud (OMS), para las normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones sobre inocuidad de los alimentos, que tiene como finalidad proteger la salud de los consumidores (Alimentarius, 2022)

HACCP

Se basa en una serie de etapas interrelacionadas que se aplican en toda la cadena de producción de alimentos inocuos y según la FAO es” un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales”

El sistema HACCP permite controlar el proceso de manera que acompaña el sistema de procesamiento de manera más detallada

La comisión del Códex alimentarius incorporo el sistema HACCP, en su vigésima reunión en ginebra, suiza, del 28 de junio al 7 de julio de 1993. (Salud, s.f.)

Inocuidad alimentaria

Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para garantizar la calidad de los alimentos, responsabilidad que recae en los gobiernos la industria y los consumidores, buscando así una sensibilización de todas las partes implicadas desde la producción primaria hasta la transformación final, en pro de una calidad más allá del bienestar económico (social, 2022)

Según la FAO se estima que 600 millones de personas -casi una de cada diez en el mundo- enferman después de comer alimentos contaminados, y 420.000 mueren anualmente.

Se calcula que 77 millones de personas en las Américas sufren un episodio de enfermedades transmitidas por los alimentos cada año.

Los niños menores de 5 años padecen el 40 por ciento de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con 125.000 muertes al año.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos están causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que se introducen en el cuerpo a través de alimentos o agua contaminados.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos impiden el desarrollo socioeconómico, al agotar los sistemas de atención sanitaria y dañar las economías nacionales, el turismo y el comercio.

El valor del comercio de alimentos es de 1,6 billones de dólares, lo que representa aproximadamente el 10 por ciento del comercio total anual a nivel mundial.

Estimaciones recientes indican que el efecto de los alimentos nocivos cuesta a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de 95.000 millones de dólares en pérdidas de productividad al año.

Datos disponibles indican que las enfermedades transmitidas por los alimentos generan de 700.000 a 19 millones de dólares en costos anuales de salud en los países del Caribe y más de 77 millones de dólares en los Estados Unidos.

La mejora de las prácticas de higiene en los sectores alimentario y agrícola ayuda a reducir la aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos a lo largo de la cadena alimentaria y en el medio ambiente. (OPS/OMS Colombia, 2022)

Plan de Auditoría

Tabla 1

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad		
panadería la promesa		
información general		
Proceso por auditar	Producción y calidad	
Auditoría número	aud-01-22	
Fecha auditoría	15/05/2022	
Auditor (es)	Auditor líder y equipo de auditores	
Objetivo	Verificar el cumplimiento de la norma 2674 de 2013 con respecto a los equipos y utensilios.	
Alcance	Aplica para la producción de de pan baguette, pan focaccia y productos elaborados con masa de hojaldre; desde la recepción de materias primas hasta su distribución final.	
Criterios	Resolución 2674 de 2013. título II, artículo 5. buenas prácticas de manufactura, art. 34.	
Hallazgo	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	
Tipo de auditoria	Presencial	Virtual

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
15/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Auditor Líder	Equipo auditado
15/05/2022	8:30 –10:00	Recorrido por las instalaciones de la planta realizando verificación de los equipos y utensilios usados en el proceso	Auditor Líder	Equipo auditado
15/05/2022	10:00-12:00	Verificación de documentación sobre las BPM y educación sanitaria en la manipulación de los alimentos. Como también la información de capacitaciones a personal, documentación sobre habito higiénicos.	Auditor líder	Equipo auditor
15/05/2022	12:00-12:30	Presentación de hallazgos y Reunión de cierre	Auditor Líder	Equipo auditado

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 2*Equipo HACCP*

Parte 1.

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad		
panadería la promesa		
Información general		
Proceso por auditar	Equipo HACCP Sistema de Gestión	
Auditoría número	AUD-02-22	
Fecha auditoría	16/05/2022	
Auditor (es)	Auditor Líder	
Objetivo	Revisar la constitución del equipo HACCP y verificar que los integrantes cuenten con las competencias suficientes.	
Alcance	Plan HACCP y conformación equipos HACCP	
Criterios	Decreto 60 de 2002. Artículo 6. Contenido del Plan HACCP	
Hallazgo	El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.	
Tipo de auditoria	Presencial	x Virtual

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

PLAN DE AUDITORÍA				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
16/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Auditor Líder	Líder HACCP
16/05/2022	8:30 – 9:00	Verificación del acta de constitución del equipo HACCP	Auditor Líder	Líder HACCP
16/05/2022	10:00-12:00	Revisión de documentación donde se evidencie la aptitud (competencias/ conocimientos) del equipo HACCP	Auditor Líder	Líder HACCP
16/05/2022	12:00-12:30	Presentación de hallazgos y Reunión de cierre	Auditor Líder	Líder HACCP

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 3.*Equipo HACCP*

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad panadería la promesa			
Información general			
Proceso por auditar	Equipo HACCP Sistema de Gestión		
Auditoría número	AUD-03-22		
Fecha auditoría	17/05/2022		
Auditor (es)	Auditor Líder		
Objetivo	Verificar que se realicen reuniones periódicas del equipo HACCP de acuerdo con lo establecido en la norma, además que se cuenten con actas que avalen las reuniones.		
Alcance	Aplica para la revisión de plan HACCP y verificación del cumplimiento de actividades del equipo HACCP		
Criterios	Decreto 60 de 2002, Artículo 6. Contenido del plan HACCP		
Hallazgo	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.		
Tipo de auditoría	Presencial	x	Virtual

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
17/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Auditor Líder	Líder HACCP
17/05/2022	8:30 – 10:00	Verificación de las actas de reunión del equipo HACCP	Auditor Líder	Líder HACCP
17/05/2022	10:00-10:30	Presentación de hallazgos y Reunión de cierre	Auditor Líder	Líder HACCP

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 4.*Análisis de peligros y medidas preventivas*

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad panadería la promesa			
Información general			
Proceso por auditar	Equipo HACCP Sistema de Gestión		
Auditoría número	AUD-04-22		
Fecha auditoría	18/05/2022		
Auditor (es)	Auditor Líder		
Objetivo	Verificar el plan HACCP de la panadería La Promesa, la identificación de peligros y el cumplimiento de los controles asociados.		
Alcance	Aplica para la revisión de plan HACCP desde la recepción de la materia prima e insumos, hasta el almacenamiento y distribución final.		
Criterios	Resolución 2674 de 2013, capítulo V, Parágrafo 1 y 2.		
Hallazgo	La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente		
Tipo de auditoría	Presencial	x	Virtual

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
18/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Líder	Equipo auditado
18/05/2022	8:30 – 10:00	Recorrido por las instalaciones de la planta verificando el diagrama de flujo establecido en el plan HACCP	Auditor Líder	Equipo auditado
18/05/2022	10:00-12:00	Revisión del plan HACCP de la compañía, haciendo énfasis en la descripción de las etapas del proceso y la identificación de los peligros.	Auditor Líder	Líder HACCP
18/05/2022	12:00-12:30	Presentación de hallazgos y Reunión de cierre	Auditor Líder	Equipo auditado

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 5.*Identificación de puntos críticos de control (PCC)*

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad		
panadería la promesa		
Información general		
Proceso por auditar	Producción	
Auditoría número	AUD-05-22	
Fecha auditoría	20/05/2022	
Auditor (es)	Equipo de auditores	
Objetivo	Garantizar la identificación de los puntos críticos y el reconocimiento de la diferencia entre PCC y PC (Punto de Control) con el objeto de que sólo se clasifiquen como PCC los puntos que requieren un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un “peligro para la seguridad alimentaria” y así realizar el seguimiento adecuado.	
Alcance	Desde la recepción de materias primas, hasta la recepción del producto terminado	
Criterios	Resolución 2674 de 2013. Capítulo V, parágrafo 2.	
Hallazgo	Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 7 PCC que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM	
Tipo de auditoría	Presencial	Virtual

Nota. Fuente: auditoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
20/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Auditor Líder	Equipo auditado
20/05/2022	8:30 – 10:00	Recorrido por las instalaciones de la planta realizando verificación de PCC en sitio todo el proceso de producción	Auditor Líder y equipo auditor	Equipo auditado
20/05/2022	10:00-12:00	Revisión de documentación asociada al control de los PCC	Auditor Líder y equipo auditor	Líder HACCP
20/05/2022	12:00-12:30	Presentación de hallazgos y Reunión de cierre	Auditor Líder	Equipo auditado

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 6.*Registros*

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad panadería la promesa	
Información general	
Proceso por auditar	Recepción y descarga de materia prima
Auditoría número	AUD-06-22
Fecha auditoría	21/05/2022
Auditor (es)	Auditor líder y equipo de auditores
Objetivo	Verificar que se cuente con la información documentada de evaluación y auditorías a proveedores, además de información de recepción de materias primas e insumos que garanticen un correcto ejercicio de trazabilidad. Evaluar los proveedores cuando se pretende establecer un contrato.
Alcance	La auditoría será realizada a proceso de recepción de materia prima registro y control de proveedores para la panadería la promesa
Criterios	Resolución 2674, Capítulo VII, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materias primas de alimentos. Decreto 60 de 2002. Artículo 4; principios del sistema haccp.
Hallazgo	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa 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

Tipo de auditoria	Presencial	x	Virtual
-------------------	------------	---	---------

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
21/05/2022	8:00 – 9:00 am	Reunión de apertura	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	9:00 – 10:00	Revisar la información documentada para entrada de materia prima	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	10:00 -12:00	Verificación in situ recepción de materia prima	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	2:00 - 4:00	Conclusión de la auditoria	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	4:00 – 4:30	Hallazgo y reunión de cierre	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	4:30 – 5:00	Hallazgos y reunión de cierre	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de planta control de calidad

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 7.*Organización empresarial*

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad panadería la promesa			
Información general			
Proceso por auditar	Organización empresarial		
Auditoría número	AUD-07-22		
Fecha auditoría	23/05/2022		
Auditor (es)	Auditor líder y equipo de auditores		
Objetivo	Revisar la implementación y mejora del sistema HACCP, donde se realizará verificación al manual de funciones y se establecerá si es conforme o no según lineamientos de la norma ISO 19001:2015 y el decreto 60 de 2002 para la empresa panadería la promesa.		
Alcance	La auditoría será realizada a la gestión documental donde se verificará sobre manual de requisitos y/o actividades a cargo de cada uno de los colaboradores en la empresa panadería la promesa.		
Criterios	Decreto 60 de 2002 Art.6 Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, Personal manipulador de alimentos.		
Hallazgo	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.		
Tipo de auditoría	Presencial	x	Virtual

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
23/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Auditor Líder y equipo auditor	Líder equipo HACCP y la alta dirección.
23/05/2022	8:30 – 10:00	Revisar la información documentada en la empresa sobre el organigrama	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	10:00 -12:00	Revisar el manual de las diferentes actividades que se le asignan a cada colaborador.	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	2:00 - 4:00	Revisar si existen funciones y requisitos para control de calidad, área de producción y jefe de calidad.	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	4:00 – 4:30	Conclusión de la auditoría	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	4:30 – 5:00	Hallazgos y reunión de cierre	Auditor Líder y equipo auditor	Líder equipo HACCP y la alta dirección.

Nota. Fuente: autoría propia

Tabla 8.*Descripción del producto*

Parte 1

Plan de auditoría sistema de gestión de inocuidad	
panadería la promesa	
Información general	
Proceso por auditar	Descripción del producto
Auditoría número	AUD-08-22
Fecha auditoría	24/05/2022
Auditor (es)	Auditor líder y equipo de auditores
Objetivo	Revisar el cumplimiento de la norma HACCP, mediante los principios y técnicas de las normas vigentes para minimizar o evitar posibles peligros que ayuden avanzar a la mejora continua de la seguridad alimentaria.
Alcance	Esta auditoría aplica en los procesos de limpieza y desinfección, etiquetado y rotulado, control de proveedores, programas alérgenos, trazabilidad de proveedores, verificación de la información, capacitación a personal.
Criterios	Requisitos legales y documentación aplicable Decreto 60 de 2002 art.6 Resolución 2674 del 2013, Capítulo IV, Requisitos higiénicos de fabricación. Artículo 31, parágrafo 2. Resolución 5109 de 2005. Capítulo II, Rotulado o etiquetado de alimentos.
Hallazgo	Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.
Tipo de auditoría	Presencial x Virtual

Nota. Fuente: autoría propia

Parte 2

Plan de auditoría				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
23/05/2022	8:00 – 8:30	Reunión de apertura	Equipo auditor	Alta dirección y líder equipo HACCP
23/05/2022	8:30 – 10:00	Verificación en planta sobre el proceso de trazabilidad	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	10:00 -12:00	Revisar la documentación sobre el proceso que se lleva de alérgenos.	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	2:00 - 4:00	Revisar el proceso de limpieza y desinfección en documentación.	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	4:00 – 4:30	Revisar sobre rotulado y el sistema de trazabilidad interna documentada.	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	4:30 – 5:00	Realizar la conclusión de la auditoria	Equipo auditor	Líder equipo HACCP
23/05/2022	5:00 – 6:00	Hallazgos y reunión de cierre	Equipo auditor	Alta dirección y equipo HACCP

Nota. Fuente: autoría propia

Conclusiones

En el presente trabajo se identificaron los diferentes criterios y normatividades que se deben de considerar a la hora de realizar una auditoría, siendo esto, pautas para la aplicación de auditoría en una organización, dando un orden para que sea eficaz tanto en tiempo como distribución de actividades y permita evaluar aquellos riesgos o peligros que se presentan después de ser realizada.

Se logro diseñar un plan de auditoria para la empresa panadería la promesa, lineado a los requisitos HACCP, teniendo en cuenta los hallazgos encontrados en los diferentes procesos de la línea de producción respecto a la inocuidad alimentaria de la empresa.

El plan de auditoría se lleva a cabo con el fin de evaluar los diferentes hallazgos encontrados, aclarando los objetivos, alcance y criterios de la auditoría. buscando así un buen desarrollo y fortalecimiento en el plan HACCP

El llevar un registro de proveedores, permitirá a la empresa de panadería “la Promesa” controlar y tomar acciones en caso de inconformidades que se puedan llegar a presentar con las materias primas suministradas por cada uno de los mismos, de igual forma es importante llevar un registro continuo y completo de lote, fecha de ingreso y fichas técnicas de cada uno de los productos que ingresen a la planta de producción.

Recomendaciones

Se recomienda a la empresa panadería la promesa controlar y tomar acciones sobre las inconformidades encontradas durante la auditoría como también estar al tanto de las materias primas que llegan para que estén en total cumplimiento con las normatividades vigentes.

Se le sugiere a la empresa que defina las distintas actividades y puestos en el personal colaborador de la misma ya que esto le permitirá profesionalizar su operación diaria.

Por último se le recomienda a la panadería la promesa verificar el cumplimiento de cada una de las normatividades para brindar productos inocuos a los clientes o consumidores.

Bibliografía

- alimentaria, f. v. (2017). *TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA AUDITORÍA* . Obtenido de <https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/1.2.tipos-y-caracter%C3%ADsticas-de-las-auditor%C3%ADas.pdf>
- Alimentarius, C. N. (2022). *codexalimentarius,normas internacionales de alimentos* . Obtenido de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/#c453333>
- Colombia, A. P. (s.f.). *programas de auditoria*. Obtenido de https://www.apccolombia.gov.co/sites/default/files/archivos_usuario/2016/programa-de_auditorias-2.pdf
- Normalización, O. I. (2018). *organización internacional no gubernamental independiente*. Obtenido de <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>
- OPS/OMS Colombia. (2022). *La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos*. Obtenido de https://www3.paho.org/col/index.php?option=com_content&view=article&id=3206:la-inocuidad-de-los-alimentos-es-responsabilidad-de-todos&Itemid=460
- Salud, O. R. (s.f.). *organización panamericana de salud,organizacion mundial de salud* . Obtenido de Oficina Regional para las Américas de la Organización Mundial de la Salud
- social, m. d. (2022). *salud para todos* . Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>
- torres, i. (2019). *iveconsultores*. Obtenido de <https://iveconsultores.com/programa-auditoria-y-plan-de-auditoria/>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

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

Ministerio de la Protección Social de Colombia (2002). Decreto 60 de 2002. por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. [Biblioteca digital del Ministerio de Salud]. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

Ministerio de Salud y 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 relativas a los requisitos sanitarios en la producción de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Anexos

Anexo A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad

		PANADERÍA LA PROMESA																															
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD																															
																								Código:	PMG-IP-001								
																								Versión:	1								
																						Fecha:	28/02/2022										
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA										ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA																							
Establecer y dar a conocer la metodología para la planeación, ejecución, verificación, seguimiento y control de las auditorías de primera y segunda parte de la panadería la promesa.										El programa de auditoría va desde el proceso de recepción de materias primas hasta la entrega de producto terminado, en lo concerniente a programas pre-requisitos y las buenas prácticas (BPA, BPM) y el sistema HACCP aplicado a la industria panadera la promesa.																							
CRITERIOS DE AUDITORÍA										DOCUMENTO RELACIONADO														RECURSOS NECESARIOS									
Decreto 60 de 2002 "por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación." Resolución 1589 de 2007 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano." Resolución 335 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano." Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"										Manual de Calidad, programa de limpieza y desinfección, programa abastecimiento de agua potable, Plan de capacitación, programa de mantenimiento, manual de BPM, plan HACCP, Fichas técnicas, Verificación de material de elaboración y estado actual de los equipos. Recursos Financieros - Mejora procesos y pago entrenamientos Recursos Técnicos - Servicios análisis terminados y asesoría Recursos Tecnológicos - Compra de equipos como PC / Teléfonos, atención cliente Recursos Humanos - Contratación/Formación Personal Capacitado																							
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/acción	Equipo Auditor/respon	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso															
Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como molinos y pilones para sacar el pan horneado son de madera	En la resolución 2674 de 2013, en el capítulo II, artículo 9 Condiciones específicas, se establecen los lineamientos para los equipos y utensilios que son usados en la fabricación de alimentos. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo de la tecnología a emplear, los cuales deben estar diseñados, contruados, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, estos deben ser de fácil limpieza y desinfección de sus superficies que permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Res. 2674 - 2013.	Verificar que los equipos y utensilios usados en el proceso productivo cumpla con lo establecido en la normativa vigente.	Coordinador de calidad	Control de Calidad	Inspección in situ de equipos y utensilios. Verificación de material de elaboración y estado actual de los equipos.	x	x	x										Coordinador															
Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria	No se está aplicando la resolución 1509 de 2015 donde se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	Verificación del rotulado y etiquetado de los productos envasados comparados contra la normativa vigente.	Coordinador de calidad	Calidad	Verificación del etiquetado y rotulado del producto terminado.												x	Coordinador															
El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación, pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.	Según HACCP el equipo debe ser integrado por personal de distintas áreas y/o profesiones que conozcan del proceso, multidisciplinario y responsable. El Sistema HACCP debe ejecutarse sobre una base sólida de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) actuales y de los Procedimientos de Limpieza y Desinfección (L/D), que son parte de las BPM (Organización Panamericana de la Salud, OPS, (S. F).	Realizar la respectiva certificación del personal humano con el fin de elegir los integrantes idóneos para conformar el equipo HACCP, y donde no existan conflictos de interés a la hora de realizar las auto inspecciones. Asegurar que el equipo de HACCP identifique correctamente todos los peligros y que dichos peligros puedan ser controlados de manera eficaz por el plan preventivo (Organización Pan Americana de la salud, OPS, (S. F).	Lider HACCP	Producción, Calidad, Logística, Mantenimiento, Compras de materia prima. Ventas.	Formación y capacitación al equipo HACCP por parte del agente externo, con un tiempo total de 1 semana de capacitaciones de 8 horas diarias. Evaluar con Pruebas de Conocimiento lo aprendido.											x	Lider																
El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.	Según HACCP el equipo debe ser integrado por personal de distintas áreas y/o profesiones que conozcan del proceso, multidisciplinario y responsable. Aplicación de la resolución 2674 de 2013, capítulo II, artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen a desempeñar, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.	Realizar la respectiva certificación del personal humano con el fin de elegir los integrantes idóneos para conformar el equipo HACCP, y donde no existan conflictos de interés a la hora de realizar las auto inspecciones.	Lider HACCP	Producción, Calidad, Logística, Mantenimiento, Compras de materia prima.	Formación y capacitación al equipo HACCP por parte del agente externo, con un tiempo total de 1 semana de capacitaciones de 8 horas diarias. Evaluar con Pruebas de Conocimiento lo aprendido.				x	x							Lider																
La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente	En el decreto 60 de 2002 se establece que se debe contar con diagramas de flujo con la descripción del proceso, un análisis de peligros para cada producto identificando peligros físicos, químicos y biológicos para establecer medidas preventivas. También se debe contar con la descripción de PCC, los respectivos límites críticos y los procedimientos de monitoreo y control.	Verificación del establecimiento del plan de control de peligros donde se describan las etapas del proceso, se identifiquen los PCC y se establezcan los límites críticos y procedimientos de monitoreo.	Lider HACCP	Producción, Calidad, Logística, Mantenimiento, Compras de materia prima.	Análisis documental.							x					Lider																
Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.	De acuerdo al decreto 60 de 2002, se establece la conformación de un equipo HACCP, en donde se deben establecer actas de las reuniones realizadas, además se deben tener realizar reuniones periódicas.	Realizar la verificación de las actas de las reuniones del equipo HACCP.	Lider HACCP	Producción, Calidad, Logística, Mantenimiento, Compras de materia prima.	Análisis documental de las actas de las reuniones.					x							Lider																
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 sustentado en las BPM	Se debe evaluar cada una de las fases operacionales para determinar los puntos críticos de control (PCC) que surgen de los procesos donde se aplican las medidas de control que reducen los peligros a niveles aceptables. Esto se realiza por medio del principio 2 de HACCP 1. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas; 2. Determinar los puntos críticos de control. También Resolución 2674 de 2013, capítulo IV, artículo 18. Fabricación: Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físico, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falta de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.	Garantizar la identificación de los puntos críticos y el reconocimiento de la diferencia entre PCC y PC (Punto de Control) con el objeto de que sólo se clasifiquen como PCC los puntos que requieren un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un "peligro para la seguridad alimentaria" y así realizar el seguimiento adecuado.	Lider HACCP	Producción, Calidad, Logística, Mantenimiento, Compras de materia prima.	Verificación de los PCC en el diagrama de flujo y verificación in situ.									x			Lider																
No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa también con recibos de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor	Se debe contar con un programa de auditoría a proveedores, donde se verifique tanto documental como las instalaciones de las plantas donde se elaboran las materias primas y/o insumos, verificando que se cumplan con lo establecido en la normativa vigente más criterios de cliente. Se deben contar con registros de ingreso de materia prima e insumos para garantizar que se pueda ejemplar una trazabilidad completa. En la resolución 2674 art 164 dice que: Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiere.	Verificar que se cuente con la información documentada de evaluación y auditorías a proveedores, además de información de recepción de materias prima e insumos que garanticen un correcto ejercicio de trazabilidad. Evaluar los proveedores cuando se pretende establecer un contrato. Organización Panamericana de la Salud, OPS, (S. F).	Coordinador de gestión de calidad/ Coordinador de calidad	Gestión de Calidad/ Control de Calidad	Verificación de documentación de evaluación y/o auditorías a proveedores. Documentación de recepción de materias primas e insumos.										x		Coordinador																