

**PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
PLAN HACCP DE LA COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN
SIMEÓN.**

**Diana Gissell Cabrera Pasi3n
Erika Vanesa Higuera Posada
Leandro Infante Gonz3lez
Lida Alexy Gonz3lez Malag3n
Paola Alexandra 3vila Cabeza**

**Diplomado de Profundizaci3n Sistemas de gesti3n de la Inocuidad y del Ambiente
Para el sector Alimentario**

**Ing. Clemencia 3lava Viteri
Directora**

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA – UNAD
ESCUELA DE CIENCIAS B3SICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA -ECBTI-
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
BOGOTÁ
2019**

**PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
PLAN HACCP DE LA COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN
SIMEÓN.**

**Diana Gissell Cabrera Pasión
Erika Vanesa Higuera Posada
Leandro Infante González
Lida Alexy González Malagón
Paola Alexandra Ávila Cabeza**

Trabajo Presentado Como Requisito Para Optar el Título de Ingeniero de Alimentos

**Ing. Clemencia Álava Viteri
Directora**

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería -ECBTI-
Programa de Ingeniería de Alimentos
Diplomado de Profundización Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente
Para el Sector Alimentario
Bogotá
2019**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Presidente del jurado

Jurado

Jurado

Bogotá, Mayo de 2019

Nota aclaratoria: Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad la cual 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 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.

TABLA DE CONTENIDO

1. RESUMEN.....	7
2. INTRODUCCIÓN	8
3. OBJETIVOS.....	9
3.1 Objetivo General.....	9
3.2 Objetivos específicos	9
4. MARCO TEORICO	10
5. CONTENIDO.....	13
6. CONCLUSIONES.....	37
7. BIBLIOGRAFÍA.....	38

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Plan de Auditoria Organización Empresarial	14
Tabla 2. Plan de Auditoria Formación del Equipo HACCP	17
Tabla 3. Plan de Auditoria Registros	20
Tabla 4. Plan de Auditoria BPM	23
Tabla 5. Plan de Auditoria Descripción del Producto	27
Tabla 6. Plan de Auditoria Identificación PCC	33

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1. Acta de Verificación Plan HACCP	39
ANEXO 2. Programa de Auditoria Interna Plan HACCP	49

1. RESUMEN

Para evaluar el grado de cumplimiento del plan HACCP de la compañía Productos Alimenticios San Simeón, se realizó al interior de la compañía una verificación del plan HACCP cuyos resultados presentan aspectos que no fueron bien evaluados; por tal razón se realiza un programa de auditoria para estos aspectos que necesitan correcciones, acciones correctivas y/o oportunidades de mejora, para lo cual se establece prioridades a los aspectos que causan mayor impacto a la producción inocua de masas congeladas; ya establecido el programa de auditoria se elabora el Plan de Auditoria bajo las directrices de la Norma ISO 19011:2018, en el cual se describe las actividades que se llevarán a cabo en la auditoria donde se verificará si se completaron las acciones, su eficacia y el grado de cumplimiento del plan HACCP.

Palabras clave: Plan HACCP, Plan de Auditoria, Programa de Auditoria, Acciones Correctivas, Producción Inocua, Auditoria, ISO 19011:2018.

ABSTRACT

In order to assess the degree of compliance with the HACCP plan of the San Simeón food products company, a verification of the HACCP plan was carried out within the company, whose results present aspects that were not well evaluated; For this reason, an audit program is carried out for these aspects that need corrections, corrective actions and improvement opportunities, for which priority is established to the aspects that have the greatest impact on the innocuous production of frozen dough already established by the audit program. The audit plan is prepared under the guidelines of ISO 19011: 2018, which describes the activities that will be carried out in the audit where it will be verified if the actions were completed, their effectiveness and the degree of compliance with the plan HACCP.

Keywords: HACCP plan, audit plan, audit program, corrective actions, safe production, audit, ISO 19011:2018.

2. INTRODUCCIÓN

Dentro del proceso de implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión de calidad se hace necesario su revisión, la auditoria se sirve como instrumento para la verificación del cumplimiento del mismo.

Según la norma ISO 19011 de 2018 la definición de auditoria y plan de auditoria es:

Auditoria: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia objetiva y evaluarla objetivamente para determinar en qué medida se cumplen los criterios de auditoría.

Nota 1: las auditorías internas, a veces llamadas auditorías de primera parte, son realizadas por, o en nombre de, la organización misma.

Nota 2: Las auditorías externas incluyen aquellas generalmente llamadas auditorías de segunda y tercera parte. Las auditorías de segunda parte se llevan a cabo por las partes que tienen un interés en la organización, como los clientes, o por otras personas en su nombre. Las auditorías de tercera parte son llevadas a cabo por organizaciones de auditoría independientes, como aquellas que proporcionan certificación / registro de conformidad o agencias gubernamentales.

Plan de auditoria: Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría

Dentro de la formación de las líneas de producción en la cadena alimentaria, se hace fundamental como futuros profesionales en ingeniería de alimentos la aplicación de los conocimientos que se adquieren a lo largo de la carrera; donde la fuerza competitiva del mundo obliga a estar en la vanguardia del conocimiento de las transformaciones que ha traído consigo la cadena de la industria alimentaria, las exigencias de un mercado que demanda cada día la profundidad de sus productos y servicios que se ofrecen, generando garantía y confiabilidad en el sector alimentario, traduciéndose a la verificación de la implementación, mantenimiento y mejoramiento continuo del sistema de gestión de calidad mediante herramientas como el plan de auditoria.

Para efectos de elaboración de este documento se realiza la planificación de un plan de auditoria donde se indica la necesidad de implementar acciones correctivas y/o oportunidades de mejora a seis (6) hallazgos identificados no favorables del plan HACCP presentados en la compañía de alimentos Productos San Simeón.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Planificar el Plan de Auditoria Interna para la empresa productos Alimenticios San Simeón, con el fin de evaluar la eficacia del Plan HACCP e identificar oportunidades de mejora que permitan dar cumplimiento al Sistema de Gestión de la Calidad y a las normas vigentes.

3.2 Objetivos específicos

- Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la Organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables en el alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión HACCP.
- Realizar seguimiento al Sistema de Gestión de la Inocuidad por medio de un análisis de la planeación de la auditoría tomando como base los puntos requeridos en la norma ISO 19011:2018.
- Evaluar la eficacia y el grado de cumplimiento del sistema de gestión HACCP en su totalidad, a la vista de los cambios internos y externos y su pertinencia y aplicabilidad continuada para el alcance de la certificación.
- Garantizar la eficacia y cumplimiento de los programas auditados en la empresa san Simeón, asegurando documentalmente la concordancia de los procesos con evidencias de los controles aplicados, minimizando, controlando o eliminando riesgos potenciales que pueden afectar la integridad del consumidor.
- Establecer la metodología para realizar un plan de auditorías al sistema de gestión HACCP tomando como norma de referencia la ISO 19011:2018, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos de la empresa productos alimenticios San Simeón.

4. MARCO TEORICO

El proceso de auditoría en un sistema de gestión de calidad es una parte meramente importante no solo en cuanto a la realización, sino también debe influenciar en las recomendaciones de mejora que se detecten para la mejora de los procesos organizacionales y por ende la mejora de las organizaciones en cuanto a la homogenización de los procesos de acuerdo con lo analizado en las mismas (Sotelo, 2016).

Norma ISO 19011

Esta Norma Internacional proporciona orientación sobre la auditoría de los sistemas de gestión, incluyendo los principios de la auditoría, la gestión de un programa de auditoría y la realización de auditorías de sistemas de gestión, así como orientación sobre la evaluación de la competencia de los individuos que participan en el proceso de auditoría, incluyendo a la persona que gestiona el programa de auditoría, los auditores y los equipos auditores. Es aplicable a todas las organizaciones que necesitan realizar auditorías internas o externas de sistemas de gestión, o gestionar un programa de auditoría (Sotelo, 2016).

Actualmente las organizaciones se encuentran ante la inminente necesidad de dar respuesta y adaptarse a un entorno heterogéneo, dinámico e impredecible, en el que convergen exigencias locales y globales orientadas a mayores niveles de calidad, por lo cual deben avocarse a trabajar cada vez más en la mejora de sus productos y procesos para garantizar la satisfacción de sus clientes y ser competitivos (Sotelo, 2016).

Según la Norma ISO 19011:2018, define un programa de auditoría como arreglos para un conjunto de una o más auditorías planificadas para un marco de tiempo y propósito específico.

El programa de auditoría puede incluir auditoría que tengan en consideración una o más normas del Sistema de Gestión que se realizan de forma individual o combinada. La dirección debe asegurarse que los objetivos del programa de auditoría se establecen y se asignan a más personas competentes para gestionar el programa de auditoría (Escuela Europea, 2015).

El objetivo del programa de auditoría debe ser coherente con la dirección estratégica del cliente de la auditoría y servir de apoyo a la política y los objetivos del sistema de gestión.

Según (ISOTools, 2019), los objetivos pueden basarse en las siguientes consideraciones:

- a) Las necesidades y expectativas de las partes interesadas pertinentes, ya sean externas o internas.
- b) Las características y los requisitos de los procesos, productos, servicios y proyectos, y cualquier cambio en ellos.
- c) Los requisitos del sistema de gestión.
- d) La necesidad de evaluar a los proveedores externos

- e) El nivel de desempeño del auditado y el nivel de madurez de los sistemas de gestión, como se refleja en los indicadores de desempeño pertinentes, la ocurrencia de no conformidades o incidentes o quejas de las partes interesadas.
- f) Los riesgos y oportunidades identificados para el auditado.
- g) Los resultados de auditorías previas.

Adicionalmente la Norma ISO 19011:2018, establece que un plan de auditorías es la descripción de las actividades y los arreglos para una auditoría (es el paso a paso); según Del Castillo M (2015) en el proceso de elaboración del Plan de Auditoría, incluye los objetivos generales y específicos del programa y la identificación del recurso existente para la ejecución del mismo, teniendo en cuenta el tiempo que demora el programa y el responsable del desarrollo de la actividad.

El Plan de las Auditorías es uno de los capítulos más importante dentro del desarrollo del Sistema de Control Interno en él se precisa la verificación del estado real de las dependencias y se comparan con los objetivos por alcanzar, el alcance de los controles y exámenes de las actividades y tareas realizadas, el perfil técnico del equipo de trabajo, que tendrá a cargo la labor, el nivel de superación del operativo para lograr una buena calidad técnico profesional en los informes y seguimiento a la implantación de las recomendaciones, son fundamentales para el desarrollo efectivo de esta labor (Del castillo M, 2015).

El plan de auditoría debería incluir o describir:

- Los objetivos de la auditoría.
- Los criterios de la auditoría y cualquier documento de referencia.
- El alcance, incluida la identificación de las unidades organizacionales y funcionales y los procesos por auditar.
- Las fechas y lugares donde se van a realizar las actividades de auditoría en el sitio.
- El tiempo y duración esperados para las actividades de auditoría en el sitio, incluidas reuniones con la gerencia del auditado y las reuniones del equipo auditor.
- La asignación de los recursos apropiados a las áreas críticas de la auditoría.

Cuando se realiza una auditoría conjunta, el líder del equipo nombrado para la auditoría debería especificar los métodos de comunicación con el auditado, cómo se va a realizar la auditoría y la preparación y distribución del reporte de auditoría (Unipacifico, s.f.).

Sistema HACCP

El Sistema HACCP es una valiosa herramienta para asegurar la inocuidad, higiene y trazabilidad de los productos alimenticios. Frente a los aspectos de inocuidad y calidad de los alimentos, conviven actualmente dos filosofías que han determinado los cambios más importantes en las industrias alimenticias: el Control Total de la Calidad (TQM, por sus siglas en inglés; Total Quality Management) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés; Hazard Analysis and Critical Control Points), por lo cual el tener la mayor claridad sobre el significado y los propósitos de uno y otro

enfoque, así como entender la posibilidad de combinar su potencia, resultan de suma importancia para los procesadores de alimentos en el mundo actual (Paz R, 2011).

El TQM fue desarrollado y utilizado para mejorar la calidad y reducir los costos de manufactura de los productos y es un método genérico cuyo propósito apunta al aseguramiento de las condiciones de calidad pactadas contractualmente entre dos partes, de manera que al comprador se le asegura que el producto o servicio que adquiere mantiene siempre los requisitos previamente convenidos (Paz R, 2011).

El sistema HACCP es un procedimiento que tiene como propósito mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos o de cualquier otro tipo pongan en riesgo la salud del consumidor, lo que configura un propósito muy específico que tiene que ver con la salud de la población. La versatilidad del sistema al permitir aplicar sus principios a diversas condiciones que pueden ir desde un proceso industrial hasta uno artesanal, marca otra de las diferencias con los sistemas de aseguramiento de la calidad (Paz R, 2011).


Las tendencias actuales en el enfoque para conseguir la inocuidad de los alimentos muestran un escenario propicio para ampliar el uso del sistema HACCP como instrumento versátil que permite su aplicación en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria. La adhesión voluntaria a su utilización por parte de las empresas es notable en algunos países y esto es la demostración de que se ha entendido que este sistema es una filosofía que hace de su enfoque una herramienta que contribuye a mejorar la eficiencia del proceso productivo de los alimentos (Paz R, 2011).

Para aplicar HACCP a cualquier actividad de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los principios generales de higiene de los alimentos del Codex, los códigos de prácticas del Codex pertinentes y la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos (Paz R, 2011).

5. CONTENIDO

En el contenido del documento se presentará una propuesta del Plan de auditoría para el programa de auditoría (Anexo 2) al sistema de Gestión de la inocuidad de la compañía Productos Alimenticios San Simeón basado en el Plan HACCP (Anexo 1) y la aplicación de directrices de la Norma ISO 19011:2018 la cual se presenta a continuación:

Tabla 1. Plan de Auditoria Organización Empresarial

	<p align="center">PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</p>	<p>Código: SGC-HACCP-01</p>
	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP</p>	<p>Versión: 001</p>
<p>PROCESO A AUDITAR: ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</p>		
<p>AUDITOR LIDER: Diana Gissell Cabrera</p>	<p>EQUIPO AUDITOR: Erika Vanesa Higuera, Leandro Infante, Lida Alexy González y Paola Alexandra Ávila.</p>	
<p>OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el estado de la implementación, mantenimiento y/o mejora del sistema HACCP, se hará una revisión específicamente al manual de funciones de la compañía productos alimenticios San Simeón con el fin de establecer si su desarrollo es conforme o no conforme de acuerdo a la Norma ISO 9001:2015 y el Decreto 60 de 2002.</p>		
<p>ALCANCE DE LA AUDITORIA: La auditoría se realizara a la gestión documental de la Organización Productos Alimenticios San Simeón, en la cual se verificara el cumplimiento de la existencia de un manual de cargos con requisitos y funciones para cada uno de los colaboradores.</p>		
<p>CRITERIOS DE LA AUDITORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 • Requisitos legales y reglamentarios aplicables • Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP - Norma NTC 5830, Norma ISO 9001:2015 y Decreto 60 de 2002 Artículo 6. 		
<p>DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Al inicio de la auditoria se realiza una reunión de apertura para confirmar el acuerdo de todos los participantes con el plan de auditoria, posteriormente se dispone y se accede a la información de la auditoria (organigrama, manual de cargos y funciones), se realiza la revisión de la información documentada para determinar la conformidad del sistema HACCP, se realiza la recolección y verificación de la información hasta alcanzar las conclusiones de la auditoria donde se socializara en la reunión del equipo auditor junto con los hallazgos determinados y finaliza con la reunión de cierre donde se presentan los hallazgos y conclusiones de la auditoria a todos los participantes.</p>		
<p>RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede existir riesgos asociados a la planificación, a la implementación de esta auditoría y riesgos asociados al control de la información documentada.</p>		


Incumplimiento / aplazamiento del Programa de Auditoría por labores internas. Mitigación del Riesgo: Seguimiento permanente del Programa.

Deficiencia en el diseño de procedimientos de auditoría interna efectivos para la evaluación de los riesgos reales y los controles correctos.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	12/02/2019	8=00 am	9=00 am	Acta de apertura.
2	Verificar información documentada del organigrama definido por la compañía.	Líder equipo HACCP	Erika Higuera y Leandro Infante	12/02/2019	9=00 am	10=30 am	Información documentada Organigrama
3	Verificar información documentada del manual de cargos con los respectivos requisitos y funciones.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	12/02/2019	10=30 am	1=00 pm	Información documentada Manual de cargos y funciones
4	Verificar en el manual de cargos los requisitos y funciones definidas para el área de calidad y producción.	Líder equipo HACCP	Lida González y Paola Ávila	12/02/2019	2=00 pm	3=30 pm	Información documentada Manual de cargos y funciones
5	Verificar en el manual si existen requisitos y funciones definidas	Líder equipo HACCP	Erika Higuera y Leandro Infante	12/02/2019	2=00 pm	3=00 pm	Información documentada Manual de

	para el jefe de control de calidad y el jefe de producción.						cargos y funciones
6	Determinación de la conclusión de auditoría	-	Equipo auditor	12/02/2019	3=00 pm	4=00 pm	Listas de verificación.
7	Reunión de cierre de auditoría.	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	12/02/2019	4=00 pm	5=00 pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoría.
<p>RECURSOS: Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoría, la disponibilidad de la información documentada (manual de funciones) y listas de verificación.</p> <p>Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor.</p> <p>Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos verificación, registros de monitoreos, programa de capacitación, planes de acción, matriz de acciones correctoras y/o correctivas.</p>							
Diana Gissell Cabrera			Líder Equipo HACCP				
Firma Auditor Líder			Firma Auditado Responsable				
Fecha: Febrero de 2019			Fecha: Febrero de 2019				

Tabla 2. Plan de Auditoria Formación del Equipo HACCP.

	<p align="center">PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</p>	<p>Código: SGC-HACCP-01</p>
	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP</p>	<p>Versión: 001</p>
<p>PROCESO A AUDITAR: FORMACIÓN DEL EQUIPO HACCP</p>		
<p>AUDITOR LIDER: Diana Gissell Cabrera</p>		<p>EQUIPO AUDITOR: Erika Vanesa Higuera, Leandro Infante, Lida Alexy González y Paola Alexandra Ávila.</p>
<p>OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el estado de la implementación, mantenimiento y/o mejora del sistema HACCP, se hará una revisión específicamente a la información documentada y/o registros de los miembros integrantes del equipo HACCP de la compañía productos alimenticios San Simeón con el fin de establecer si su desarrollo es conforme o no conforme de acuerdo al Decreto 60 de 2002.</p>		
<p>ALCANCE DE LA AUDITORIA: La auditoría se realizara a la gestión documental de la Organización Productos Alimenticios San Simeón, en la cual se verificara el cumplimiento de la conformación de un equipo multidisciplinar del plan HACCP.</p>		
<p>CRITERIOS DE LA AUDITORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 • Requisitos legales y reglamentarios aplicables • Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP - Norma NTC 5830 y Decreto 60 de 2002 Artículo 6. 		
<p>DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Al inicio de la auditoria se realiza una reunión de apertura para confirmar el acuerdo de todos los participantes con el plan de auditoria, posteriormente se dispone y se accede a la información de la auditoria (registros de los integrantes que componen el equipo HACCP), se realiza la revisión de la información documentada para determinar la conformidad del sistema HACCP, se realiza la recolección y verificación de la información hasta alcanzar las conclusiones de la auditoria donde se socializara en la reunión del equipo auditor junto con los hallazgos determinados y finaliza con la reunión de cierre donde se presentan los hallazgos y conclusiones de la auditoria a todos los participantes.</p>		

RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede existir riesgos asociados a la planificación, a la implementación de esta auditoría y riesgos asociados al control de la información documentada.


Incumplimiento / aplazamiento del Programa de Auditoría por labores internas. Mitigación del Riesgo: Seguimiento permanente del Programa.

Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoría interna para los hallazgos o las deficiencias de control.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	22/02/2019	8=00 am	9=00 am	Acta de apertura.
2	Verificar información documentada de la existencia de un equipo HACCP definido por la compañía.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	22/02/2019	9=00 am	10=00 am	Información documentada registros integrantes del equipo HACCP
3	Verificar si la conformación del equipo HACCP es multidisciplinario.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	22/02/2019	10=00 am	10=30 am	Información documentada registros integrantes del equipo HACCP
4	Verificar si el equipo HACCP tiene representación del área de Mantenimiento.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	22/02/2019	10=30 am	11=00 am	Información documentada registros integrantes del equipo HACCP

5	Verificar si el equipo HACCP tiene registros de la formación de sus integrantes y como se reparten las responsabilidades del sistema HACCP.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	22/02/2019	11=00 am	12=30 pm	Información documentada registros integrantes del equipo HACCP
6	Determinación de la conclusión de auditoria	-	Equipo auditor	22/02/2019	2=00 pm	3=00 pm	Listas de verificación.
7	Reunión de cierre de auditoria.	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	22/02/2019	3=00 pm	4=00 pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoria.
<p>RECURSOS: Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoria, la disponibilidad de la información documentada (registro equipo HACCP) y listas de verificación.</p> <p>Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor.</p> <p>Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos verificación, registros de monitoreos, programa de capacitación, planes de acción, matriz de acciones correctoras y/o correctivas.</p>							
Diana Gissell Cabrera			Líder equipo HACCP				
Firma Auditor Líder			Firma Auditado Responsable				
Fecha: Febrero de 2019			Fecha: Febrero de 2019				

Tabla 3. Plan de Auditoria Registros.

	<p align="center">PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</p>	<p>Código: SGC-HACCP-01</p>
	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP</p>	<p>Versión: 001</p>
<p>PROCESO A AUDITAR: REGISTROS</p>		
<p>AUDITOR LIDER: Diana Gissell Cabrera</p>		<p>EQUIPO AUDITOR: Erika Vanesa Higuera, Leandro Infante, Lida Alexy González y Paola Alexandra Ávila.</p>
<p>OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el estado de la implementación, mantenimiento y/o mejora del sistema HACCP, se hará una revisión específicamente de los registros del programa de limpieza y desinfección que se llevan en la compañía productos alimenticios San Simeón con el fin de establecer si su desarrollo es conforme o no conforme de acuerdo a la Norma ISO 9001:2015, Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674/2013.</p>		
<p>ALCANCE DE LA AUDITORIA: La auditoría se realizara a la gestión documental de la Organización Productos Alimenticios San Simeón, en la cual se verificara los registros de los procedimientos de limpieza y desinfección que den cumplimiento de acuerdo con lo descrito en el programa de limpieza y desinfección.</p>		
<p>CRITERIOS DE LA AUDITORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 • Requisitos legales y reglamentarios aplicables • Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP - Norma NTC 5830, Norma ISO 9001:2015, Decreto 60 de 2002 articulo 6. Codex Alimentarios, Resolución 2674 del 2013 (Artículo VI, Capítulo 26), plan de saneamiento. 		
<p>DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se da inicio de la auditoria con una reunión de apertura en el cual se confirma el desarrollo del plan de auditoria que se va a desarrollar, se confirma la asistencia de todos los convocados, a continuación se solicita la documentación a evaluar (plan de saneamiento básico específicamente el programa de limpieza y desinfección y los registros que se tienen implementados) se realiza la revisión de la información documentada para determinar la conformidad del sistema HACCP, se realiza la recolección y verificación de la información hasta alcanzar las conclusiones de la auditoria donde</p>		

se socializara en la reunión del equipo auditor junto con los hallazgos determinados y finaliza con la reunión de cierre donde se presentan los hallazgos y conclusiones de la auditoría a todos los participantes.

RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede existir riesgos asociados a la planificación, a la implementación de esta auditoría y riesgos asociados al control de la información documentada.

Incumplimiento / aplazamiento del Programa de Auditoría por labores internas. Mitigación del Riesgo: Seguimiento permanente del Programa.

La evaluación indebida de la idoneidad del diseño y la efectividad del control como parte de los procedimientos de auditoría interna.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	08/03/2019	8=00 am	9=00 am	Acta de apertura.
2	Verificar información documentada del plan de saneamiento básico/programa de limpieza y desinfección.	Líder equipo HACCP	Erika Higuera y Leandro Infante	08/03/2019	9=00 am	10=00 am	Plan de saneamiento básico/ programa de limpieza y desinfección.
3	Verificar información documentada de los procedimientos operativos estandarizados (POES).	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	08/03/2019	10=00 am	11=00 pm	Información documentada sobre procedimientos operativos estandarizados (POES).

4	Verificar información documentada de los registros de los procedimientos que se llevan a cabo para el programa de limpieza y desinfección.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	08/03/2019	11=00 am	01=00 pm	Información documentada registros de los procedimientos del programa de limpieza y desinfección
5	Verificación <i>In situ</i> sobre los procedimientos que se aplican en el programa de limpieza y desinfección	Líder equipo HACCP	Lida González y Paola Ávila	08/03/2019	01=00 pm	3=00 pm	Información documentada arrojada durante la verificación <i>In situ</i>
6	Determinación de la conclusión de auditoria	-	Equipo auditor	08/03/2019	3=00 pm	4=00 pm	Listas de verificación.
7	Reunión de cierre de auditoria.	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	08/03/2019	4=00 pm	5=00 pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoria.
<p>RECURSOS: Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoria, la disponibilidad de la información documentada plan de saneamiento/programa de limpieza y desinfección, POES (Procedimientos Operativos Estandarizados) y registros.</p> <p>Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor.</p> <p>Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos verificación, registros de monitoreos, programa de capacitación, planes de acción, matriz de acciones correctoras y/o correctivas.</p>							
Diana Gissell Cabrera				Líder Equipo HACCP			

Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: Marzo de 2019	Fecha: Marzo de 2019

Tabla 4. Plan de Auditoria BPM.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN	Código: SGC-HACCP-01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA –BPM-		
AUDITOR LIDER: Diana Gissell Cabrera		EQUIPO AUDITOR: Erika Vanesa Higuera, Leandro Infante, Lida Alexy González y Paola Alexandra Ávila.
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el cumplimiento del Programa Buenas Prácticas de Manufactura, específicamente en lo que relaciona la limpieza y hábitos higiénicos del personal; de modo que se pueda garantizar la disminución de los riesgos propios del proceso, dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y establecer oportunidades de mejora para el Sistema HACCP.		
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Este Plan de Auditoria interna aplica para los programas de limpieza y desinfección y capacitación del personal, establecido para la empresa Productos Alimenticios San Simeón.		
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 • Requisitos legales y reglamentarios aplicables • Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP • Decreto 60 de 2002 articulo 6. Codex Alimentarios • Resolución 2674 del 2013 		
DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se planifica la auditoria y se le informa a las partes interesadas de la fecha programada.		

El día programado se da inicio a la auditoria con una reunión de apertura, se pondrá a disposición la documentación solicitada y se realizará una verificación de la información; al finalizar se generaran hallazgos y se darán las conclusiones. La auditoría finaliza con el cierre de la reunión.

RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede existir riesgos relacionados con la planificación e implementación de esta auditoría y otros asociados al control de la información documentada.


Incumplimiento / aplazamiento del Programa de Auditoría por labores internas. Mitigación del Riesgo: Seguimiento permanente del Programa.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	26/04/2019	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura.
2	Verificación <i>In situ</i> sobre los procedimientos que se aplican en el programa de limpieza y desinfección	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	26/04/2019	09:00 pm	10:00 am	Información documentada arrojada durante la verificación <i>In situ</i>
3	Verificar información en cuanto a educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	Líder equipo HACCP	*Erika Vanesa Higuera *Leandro Infante	26/04/2019	10:00 am	11:00 am	Información documentada plan continuo de capacitación en alimentos.

4	Verificar información documentada sobre reconocimiento médico de los manipuladores en el momento de la contratación	Líder equipo HACCP	*Lida Alexy González *Paola Alexandra Ávila.	26/04/2019	10:00 am	11:00 am	Información documentada sobre certificados médicos para manipuladores de alimentos
5	Verificar información documentada del programa de capacitación del personal	Líder equipo HACCP	*Erika Vanesa Higuera *Leandro Infante	26/04/2019	11:00 am	12:00 am	Información documentada sobre plan de capacitación de los manipuladores de alimentos
6	Verificar información documentada en cuanto a limpieza y hábitos higiénicos	Líder equipo HACCP	*Lida Alexy González *Paola Alexandra Ávila.	26/04/2019	11:00 am	12:00 am	Información documentada sobre programas de limpieza y hábitos higiénicos del personal manipulador de alimentos.
7	Determinación de la conclusión de auditoria	-	Equipo auditor	26/04/2019	1:00 pm	2:00 pm	Listas de verificación.

8	Reunión de cierre de auditoria.	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	26/04/2019	3:00 pm	4:00 pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoria.
<p>RECURSOS: Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoria, la disponibilidad de la información documentada y registros, disponibilidad de las personas involucradas.</p> <p>Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor.</p> <p>Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos verificación, registros de monitoreos, programa de capacitación, planes de acción, matriz de acciones correctoras y/o correctivas.</p>							
Diana Gissell Cabrera			Líder de equipo HACCP				
Firma Auditor Líder			Firma Auditado Responsable				
Fecha: Abril de 2019			Fecha: Abril de 2019				

Tabla 5. Plan de Auditoria Descripción del Producto.

	<p align="center">PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</p>	<p>Código: SGC-HACCP-01</p>
	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP</p>	<p>Versión: 001</p>
<p>PROCESO A AUDITAR: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>		
<p>AUDITOR LIDER: Diana Gissell Cabrera</p>		<p>EQUIPO AUDITOR: Erika Vanesa Higuera, Leandro Infante, Lida Alexy González y Paola Alexandra Ávila.</p>
<p>OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el cumplimiento del sistema HACCP, mediante la aplicación de los principios y técnicas, para evitar, reducir, eliminar o minimizar, posibles peligros, orientado a la mejora continua de la seguridad alimentaria y la gestión de la calidad.</p>		
<p>ALCANCE DE LA AUDITORIA: Este Plan de Auditoria interna aplica para los programas de trazabilidad, programas limpieza y desinfección, programas capacitación del personal, programas etiquetado y rotulado, programas control de proveedores, programas alérgenos, programas manejo de crisis Recall o retirada del producto, programa de trazabilidad de proveedores, verificación de la información y clientes establecido para la empresa Productos Alimenticios San Simeón.</p>		
<p>CRITERIOS DE LA AUDITORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 • Requisitos legales y reglamentarios aplicables • Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP • Decreto 60 de 2002 articulo 6. Codex Alimentarios • Resolución 2674 del 2013 • Resolución 4254 de 2011 		
<p>DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se planifica la auditoria y se le informa a las partes interesadas de la fecha programada. El día programado se da inicio a la auditoria con una reunión de apertura, se pondrá a disposición la documentación solicitada y se realizará una verificación de la información; al finalizar se generaran hallazgos y se darán las conclusiones. La auditoría finaliza con el cierre de la reunión.</p>		
<p>RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede existir riesgos relacionados con la planificación e implementación de esta auditoría y otros asociados al control de la información documentada.</p>		

Incumplimiento / aplazamiento del Programa de Auditoría por labores internas. Mitigación del Riesgo: Seguimiento permanente del Programa.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	18/07/2019	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura.
2	Verificación <i>In situ</i> sobre los procedimientos que se aplican en el programa de trazabilidad	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	18/07/2019	09:00 pm	10:00 am	Información documentada arrojada durante la verificación <i>In situ</i>
3	Verificación de la información que enlaza proveedores, ingredientes y materias primas, procesos tecnológicos y productos, así como cualquier otro aspecto que pueda tener influencia sobre los mismos.	Líder equipo HACCP	*Erika Vanesa Higuera *Leandro Infante	18/07/2019	10:00 am	11:00 am	Información documentada auditoria de proveedores, fichas técnicas, certificados de calidad, análisis a materias primas, transformaciones, producto terminado, etiquetas, rotulado y declaración de alérgenos, OMG, Análisis fisicoquímicos,

							microbiológicos y metales pesado
4	Verificar información documentada sobre programa de alérgenos.	Líder equipo HACCP	*Lida Alexy González *Paola Ávila	18/07/2019	11:00 am	12:00 pm	Información documentada fichas técnicas, certificados de alérgenos, control de proveedores, homologaciones.
5	Verificar información documentada del Programa de formación del personal sobre concepto y la importancia de los alérgenos	Líder equipo HACCP	*Erika Vanesa Higuera *Leandro Infante	18/07/2019	12:00 pm	12:30 pm	Información documentada, listas de asistencias, contenido de las capacitaciones, evaluaciones.
6	Verificar información documentada del procedimiento de limpieza y desinfección específicos	Líder equipo HACCP	*Lida Alexy González * Paola Ávila	18/07/2019	12:30 pm	1:00 pm	Información documentada sobre programas de limpieza y hábitos higiénicos del personal manipulador de alimentos, validados y controlados de forma que aseguren la eliminación de todos los restos del Alérgeno en cuestión de proceso y que las

							líneas vecinas no se contaminen.
7	Verificar información documentada de programa de trazabilidad de proveedores y clientes	Líder equipo HACCP	*Lida Alexy González *Paola Ávila	18/07/2019	2:00 pm	2:30 pm	Plan de auditoria proveedores, documentación proveedores, fichas técnicas, tiempo de respuestas a clientes, plan de PQR, tiempo de respuesta.
8	Verificar información documentada de manejo de crisis – Recall o retirada del producto	Líder equipo HACCP	*Erika Vanesa Higuera *Leandro Infante	18/07/2019	2:30 pm	3:00 pm	Plan de retiro y/o recuperación de producto, procedimiento de criticidad del problema con afectación a la salud de los consumidores (medios masivos de comunicación).
9	Verificación documentada de etiquetado o rotulado (declaración de ingredientes o aditivos que se asocien a reacciones	Líder equipo HACCP	*Lida Alexy González *Paola Ávila	18/07/2019	3:00 pm	3:30 pm	Programa de etiquetado y rotulado, documentos de apoyo Identidad del Alimento, Listado de Ingredientes, información Nutricional, Información

	alérgicas, de conformidad con los ordenamientos legales correspondientes).						Relevante, peso neto, compañía fabricante y Resolución 4254 de 2011.
10	Verificación documentada del sistema de trazabilidad interna.	Líder equipo HACCP	*Erika Vanesa Higuera *Leandro Infante	18/07/2019	3:30 pm	4:30 pm	Plan de trazabilidad, Registros de identificación de entrada de materias primas y otros materiales que se reciben en la empresa, registros de proceso de elaboración, Registro de productos finales, lotes entregados a clientes.
11	Determinación de la conclusión de auditoría	-	Equipo auditor	18/07/2019	4:30 pm	5:15 pm	Listas de verificación.
12	Reunión de cierre de auditoría.	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Líder del Equipo auditor y equipo auditor.	18/07/2019	5:15 pm	6:00 pm	Hallazgos, conclusiones de la auditoría, acciones correctoras/correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora

RECURSOS:


Humanos: equipo de Auditores Internos, Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoria

Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor.

Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos, registros, planes, sistemas, verificación, los programas de trazabilidad, limpieza y desinfección, capacitación del personal, etiquetado y rotulado, control de proveedores, alérgenos, manejo de crisis, programa de trazabilidad de proveedores y clientes.

Diana Gissell Cabrera	Líder de equipo HACCP
Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: Julio de 2019	Fecha: Julio de 2019

Tabla 6. Plan de Auditoria Identificación PCC.

	<p align="center">PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</p>	<p>Código: SGC-HACCP-01</p>
	<p align="center">PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LA INOCUIDAD PLAN HACCP</p>	<p>Versión: 001</p>
<p>PROCESO A AUDITAR: IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL –PCC–</p>		
<p>AUDITOR LIDER: Diana Gissell Cabrera</p>		<p>EQUIPO AUDITOR: Erika Vanesa Higuera, Leandro Infante, Lida Alexy González y Paola Alexandra Ávila.</p>
<p>OBJETIVO DE LA AUDITORIA: Verificar el cumplimiento del sistema HACCP, mediante la aplicación de los principios del sistema con el fin de prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, por otro lado, dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002, sistema HACCP y establecer oportunidades de mejora para el Sistema HACCP.</p>		
<p>ALCANCE DE LA AUDITORIA: Aplica para la empresa Productos Alimenticios San Simeón productora de masas congeladas para panificación, en la cual se verificará la identificación de Puntos Críticos de Control en la línea de producción.</p>		
<p>CRITERIOS DE LA AUDITORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 • Requisitos legales y reglamentarios aplicables • Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP • Norma NTC 5830 • Norma ISO 9001:2015 • Decreto 60 de 2002 Artículo 6. • Normas HACCP (Sistema de Análisis de riesgos y Puntos Críticos de Control). • Resolución 2674 del 2013 		
<p>DESCRIPCION DE LA AUDITORIA: Se planifica la auditoria y se le informa a las partes interesadas de la fecha programada. El día programado se da inicio a la auditoria con una reunión de apertura, se pondrá a disposición la documentación solicitada y se realizará una verificación de la información; al finalizar se generarán hallazgos y se darán las conclusiones. La auditoría finaliza con el cierre de la reunión.</p>		

RIESGOS DE LA AUDITORIA:

- Puede existir riesgos relacionados con la planificación e implementación de esta auditoría y otros asociados al control de la información documentada.
- Falta de compromiso de la alta gerencia de la entidad.
- Falta de competencia del equipo auditor de la entidad.
- Insuficiencia de personal auditor para ejecutar el programa de auditoria.
- Escaso nivel de socialización del programa y plan de auditoria con los líderes de procesos y funcionarios en general.
- Escaso nivel de participación de los funcionarios de la entidad.

N.	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Equipo auditor	20/09/2019	7=00 am	8=00 am	Acta de apertura.
2	Recopilar y verificar información para el objetivo, alcance y criterios de la auditoria incluyendo la información relacionada con las interrelaciones entre funciones, actividades y procesos.	Líder equipo HACCP	Erika Higuera y Paola Ávila	20/09/2019	8=00 am	09=00 am	Información documentada política, objetivos, planes, proyectos, caracterizaciones, procedimientos, informes, indicadores de desempeño.

3	Verificar información documentada e identificación de los PCC del proceso se encuentren soportados en las BPM.	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	20/09/2019	09=00 am	10=00 am	Información documentada, procedimientos de verificación, registros de monitoreos, diagramas de flujo donde claramente se vea identificado los PCC.
4	Verificar <i>in situ</i> la correcta implantación de los programas prerrequisitos y de las BPM.	Líder equipo HACCP	Lida González y Leandro Infante	20/09/2019	10=00 am	11=00 am	Información documentada procedimientos de verificación, registros de monitoreos, registros de seguimientos de los planes de acción, matriz de acciones correctivas.
5	Verificar la formación del personal, especialmente del encargado de la vigilancia de los PCC.	Líder equipo HACCP	Lida González y Leandro Infante	20/09/2019	11=00 am	12=00 pm	Información documentada, programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del Sistema HACCP, y registros de capacitación.

6	Verificar la vigilancia y control de los PCC.	Líder equipo HACCP	Lida González y Leandro Infante	20/09/2019	01=00 pm	02=00 pm	Información documentada, procedimientos y frecuencias de monitoreo.
7	Generación de los hallazgos. (Conformidades o no conformidades)	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	20/09/2019	02=00 pm	03=00 pm	Lista de hallazgos, y evidencias.
8	Determinación de la conclusión de auditoría	-	Equipo auditor	20/09/2019	03=00 pm	04=00 pm	Listas de verificación.
9	Reunión de cierre de auditoría.	Alta dirección de la compañía y Líder equipo HACCP	Equipo auditor	20/09/2019	04=00 pm	5=00 pm	Hallazgos, conclusiones de la auditoría, acciones correctoras/correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora

RECURSOS:

Humanos: equipo de Auditores Internos, Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoría.

Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor.

Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos verificación, registros de monitoreos, programa de capacitación, planes de acción, matriz de acciones correctoras y/o correctivas.

Diana Gissell Cabrera	Líder equipo HACCP
Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: Septiembre de 2019	Fecha: Septiembre de 2019

6. CONCLUSIONES

- Productos alimenticios San Simeón implemento los planes de auditoria interna buscando obtener resultados que le permitan verificar la eficacia del Sistema de Gestión de la Inocuidad y establecer oportunidades.
- De acuerdo con lo evidenciado en el desarrollo de los planes de auditoria a los seis (6) hallazgos presentados para dar cumplimiento al Plan HACCP, se cumplió con el seguimiento del mismo mediante la verificación de las acciones correctivas las cuales permitieron una mejora continua del proceso, mediante el direccionamiento de la norma ISO 19011:2018.
- Para la elaboración del plan de auditoria del plan HACCP se tomó como referencia las directrices establecidas en la norma ISO 19011:2018 donde se provee información para la gestión, planificación y realización de auditorías a los sistemas de gestión, así como las competencias y evaluación de un auditor.
- En la verificación de la documentación y/o evidencias de la auditoria se puede observar planes, programas, sistemas, procedimientos, instructivos, formatos, registros eficientes, que pueden cumplir con todas las actividades, operaciones, procesos, que garanticen la transparencia de los hallazgos obtenidos en el proceso de auditoría.
- A través de la propuesta de este plan de auditoria interna para la organización Productos alimenticios San Simeón, se pretendió describir las actividades detalladas que se llevarían a cabo en la realización de la auditoria con el fin de verificar y evaluar el grado de cumplimiento de las acciones, acciones correctivas y/o oportunidades de mejora que se determinaron en el programa de auditoria a los hallazgos desfavorables establecidos inicialmente en la verificación del plan HACCP.
- Con el seguimiento a la implementación del sistema HACCP por medio de auditorías internas, la empresa Productos alimenticios San Simeón está ofreciendo productos inocuos al consumidor.
- Durante el desarrollo del documento se comprendió que HACCP se diferencia de los métodos clásicos ya que, en lugar de sencillamente corregir los problemas después que estos ocurren los anticipa procurando evitar su ocurrencia siempre que sea posible o manteniendo el peligro dentro de parámetros aceptables para que no emita riesgos de ETAS, es decir mientras los métodos clásicos son correctivos, HACCP es un método preventivo.

7. BIBLIOGRAFÍA

- [1]. ALAVA, C. (2018). *OVI Norma ISO 19011:2018*. [Archivo de vídeo]. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10596/23330>
- [2]. DEL CASTILLO M. (2015). *EQUIPO DE AUDITORIA: LOURDES TRIVIÑOS FUENTES Administradora de Empresa*. Retrieved from https://colmayorbolivar.edu.co/files/PLAN_DE_AUDITORIA_2015.pdf
- [3]. ESCUELA EUROPEA. (2015). ISO 19011: Cómo gestionar un programa de auditoría. Retrieved May 20, 2019, from <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2015/11/norma-iso-19011-programa-auditoria/>
- [4]. GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>
- [5]. ISOTOOLS. (2019). ISO 19011: Objetivos de un plan de auditoría - Software ISO. Recuperado de: <https://www.isotools.org/2019/02/20/iso-19011-objetivos-de-un-plan-de-auditoria/>
- [6]. PAZR, G. G. (2011). *Normas HACCP Sistema de Analisis de riesgos y Puntos Criticos de Control*. Retrieved from http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11_normas_haccp.pdf
- [7]. SOTELO, J. (2016). La planeación de la auditoría en un sistema de gestión de la calidad tomando como base la norma ISO 19011. Retrieved mayo 20, 2019, from <file:///C:/Users/ERIKA-VANESA/Downloads/Dialnet-LaPlaneacionDeLaAuditoriaEnUnSistemaDeGestionDeCal-6292016.pdf>
- [8]. UNIPACIFICO. (s.f.). *Directrices para la auditoría de sistemas de gestión de calidad y/o ambiental*. Retrieved from <http://www.unipacifico.edu.co:8095/unipaportal/documentos/normaISO19011.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1. Acta de Verificación Plan HACCP

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

CIUDAD Y FECHA: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: **NIT:** _____

RAZÓN SOCIAL: **Productos alimenticios San Simeón**

DIRECCIÓN: _____ email _____

TELÉFONOS: _____ FAX _____

CIUDAD _____ DEPARTAMENTO _____

REPRESENTANTE LEGAL _____

ACTIVIDAD INDUSTRIAL _____

PRODUCTOS QUE ELABORA BAJO EL PLAN HACCP _____

OBJETIVO DE LA VISITA _____

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO E INSTITUCIÓN.

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700
Página Web [http:// www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Bogotá - Colombia A.A. 20896

1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

	<i>ASPECTOS A VERIFICAR</i>	<i>CALIFICACIÓN</i>	<i>OBSERVACIONES</i>
	1.- ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL		
1.1	Se evidencia compromiso y apoyo por parte de la Gerencia de la empresa		
1.2	Existen políticas de calidad documentadas		
1.3	Existe un organigrama definido de la empresa		
1.4	Existen líneas de autoridad definidas		
1.5	Existe departamento de control o aseguramiento de la calidad		
1.6	El departamento de control o aseguramiento de la calidad está a cargo de un profesional calificado		
1.7	Existe manual de cargos con requisitos y funciones para cada uno	X	En el departamento de producción se evidenció que no hay funciones definidas para el Jefe de control de calidad y Jefe de producción
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)		
	2.- EQUIPO HACCP		
2.1	Existe equipo HACCP		
2.2	La conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa	X	El equipo HACCP no tiene representación del área de mantenimiento
2.3	Todos los miembros que conforman el equipo HACCP están debidamente capacitados en HACCP		
2.4	El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones		
2.5	Hay cumplimiento y evaluación de las tareas asignadas a los miembros del equipo		
2.6	Existe un coordinador definido, competente y adecuado		
2.7	El equipo HACCP ha impartido aprobación al plan		
2.8	El equipo HACCP estudia, aprueba y reporta las modificaciones al plan		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 12 puntos)		
	3.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)		

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

3.1	Se tiene un manual de Buenas Prácticas de Manufactura específico para la planta, que comprende por lo menos lo establecido en la legislación sanitaria colombiana, regulaciones de los Estados Unidos y Directivas de la Comunidad Europea		
3.2	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto al personal, dotación, control de enfermedades, limpieza, hábitos higiénicos y capacitación del personal	X	Se tienen programas escritos sobre limpieza y desinfección y capacitación; pero se evidenció que no hay un cumplimiento a cabalidad de lo establecido en el manual de BPM en cuanto a limpieza y hábitos higiénicos del personal
3.3	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a ubicación, alrededores, infraestructura, diseño, construcción y distribución de la planta		
3.4	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a instalaciones y dotación de servicios sanitarios		
3.5	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a elementos y superficies que entran en contacto con los alimentos		
3.6	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a suministro y calidad del agua, instalaciones y dotación de lavamanos en áreas de proceso		
3.7	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a rotulación, almacenamiento y manejo de sustancias tóxicas (desinfectantes, plaguicidas, detergentes, etc.)		
3.8	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a equipos y utensilios: materiales de fabricación sanitarios, diseño, ubicación, funcionamiento, mantenimiento, instrumentos y controles de medición		
3.9	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a controles en la producción y en el proceso, materias primas y aditivos utilizados y operaciones para la elaboración		
3.10	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a condiciones de almacenamiento y distribución de los productos alimenticios procesados		
Puntaje total (mínimo para aprobación: 16 puntos)			
4.-	PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS		

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.



VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP

Código: F65-PM02-IVC

Versión: 1

Página 1 de 9

Fecha de emisión:
02/10/2009

4.1	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de limpieza y desinfección específico para la planta (operativo y estandarizado) y se cumple cabalmente		
4.2	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de control de plagas específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.3	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de manejo y disposición de desechos sólidos o basuras específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.4	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de manejo y disposición de desechos líquidos específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.5	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de calibración de equipos e instrumentos de medición específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.6	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones específico para la planta y se cumple cabalmente		
4.7	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de capacitación a todo el personal de la planta en higiene y protección de alimentos y en el sistema HACCP y se cumple cabalmente		
4.8	Se tiene un adecuado y completo programa de control de proveedores y se cumple cabalmente		
4.9	Se garantiza el suministro de agua potable para la planta (Cloro residual libre de 0.3 a 2.0 ppm)		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 14 puntos)		
5.-	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
5.1	Se tiene ficha técnica del producto con la siguiente información: identificación; descripción; composición; características sensoriales; características fisicoquímicas; características microbiológicas; forma de consumo y consumidores potenciales; vida útil esperada y condiciones de manejo y conservación; empaque, etiquetado y presentaciones		
5.2	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		
5.3	El empaque o envase son garantía de protección y conservación del producto		

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700
Página Web <http://www.invima.gov.co> Bogotá - Colombia A.A. 20896

4

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

5.4	El programa de trazabilidad de materias primas y producto terminado se encuentra bien formulado y debidamente implementado	X	Se evidenció que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción pero desde la materia prima hasta el producto terminado pero no se encuentra debidamente formulado
Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)			
6.- DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO			
6.1	Existe diagrama de flujo del producto o productos		
6.2	Incluye la descripción completa de todas las etapas del proceso		
6.3	Se incluyen todas las materias primas e insumos utilizados		
6.4	El flujo presenta una secuencia lógica de la operación		
6.5	Se tiene plano general de la planta que señala claramente las diferentes áreas, secciones, equipos, instalaciones, flujo del proceso, etc.		
Puntaje total (mínimo para aprobación: 8 puntos)			
7.- ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS			
7.1	Los peligros están bien clasificados e identificados: biológicos, químicos y físicos		
7.2	Los Peligros identificados están asociados con la inocuidad		
7.3	Los peligros identificados tienen una probabilidad razonable de ocurrencia		
7.4	Se contemplan medidas preventivas para cada peligro identificado		
7.5	Las medidas preventivas señaladas previenen, eliminan o reducen los peligros identificados		
7.6	Conoce el personal de la empresa las medidas preventivas		
Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)			
8.- IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)			
8.1	La etapa definida como PCC controla, elimina o reduce los peligros a niveles aceptables		
8.2	No existen etapas posteriores a cada PCC identificado que controlen, reduzcan o eliminen los peligros señalados en los PCC		

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA.

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.



VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP

Código: F65-PM02-IVC

Versión: 1

Página 1 de 9

Fecha de emisión:
02/10/2009

8.3	Están correctamente identificados los PCC	X	Se evidenció que existen PCC identificados pero se han identificado 5 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM
8.4	Con los PCC identificados se garantiza la inocuidad del producto procesado		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)		
	9.- ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS		
9.1	Todas las medidas preventivas asociadas a PCC (que no correspondan a BPM o programas prerrequisitos) tienen definidos los correspondientes límites críticos		
9.2	Los límites críticos establecidos tienen respaldo o sustentación científica o técnica		
9.3	Los límites críticos se pueden medir fácilmente y en tiempo real, de tal manera que es posible adoptar acciones correctivas inmediatas y oportunas		
9.4	Se tienen establecidos límites operacionales y están bien definidos		
9.5	Cuando es requerido, el laboratorio apoya la determinación de los límites críticos		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)		
	10 MONITOREO		
10.1	Está claramente definido qué se va a monitorear en cada límite crítico		
10.2	Está claramente definido cómo se va a monitorear cada límite crítico		
10.3	Está claramente definido cuándo se va a monitorear cada límite crítico		
10.4	Está claramente definido quién es el responsable de monitorear cada límite crítico		
10.5	El monitoreo permite detectar oportunamente las desviaciones de los límites críticos		
10.6	La información recolectada durante el monitoreo permite producir registros precisos y confiables		
10.7	Los formatos o formularios utilizados para el monitoreo son completos y permiten recoger la información necesaria (Formatos bien diseñados)		
10.8	Los equipos e instrumentos de medición son adecuados		
10.9	Los equipos e instrumentos de medición están calibrados		

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.



VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP

Código: F65-PM02-IVC

Versión: 1

Página 1 de 9

Fecha de emisión:
02/10/2009

10.10	Las técnicas o pruebas para el monitoreo (el cómo) están homologadas o aceptadas oficialmente		
10.11	Las acciones de monitoreo que lo requieren tienen el apoyo del laboratorio		
10.12	El personal responsable del monitoreo tiene la capacitación y competencia requerida		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 18 puntos)		
II ACCIONES CORRECTIVAS			
11.1	Existen acciones correctivas para cada límite crítico		
11.2	Se actúa rápida, eficaz y oportunamente en la aplicación de las acciones correctivas		
11.3	Se tienen identificadas y descritas acciones correctivas específicas para las desviaciones de cada uno de los límites críticos		
11.4	Se toman las acciones correctivas necesarias frente a la reiterada desviación de los límites críticos		
11.5	Las acciones correctivas permiten restablecer el control del proceso		
11.6	Las acciones correctivas permiten restablecer el control del producto y su destino		
11.7	Apoya el laboratorio decisiones relacionadas con la aplicación de acciones correctivas		
11.8	El responsable de aplicar la acción correctiva está suficientemente capacitado y tiene la competencia y autoridad requerida		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 12 puntos)		
12 REGISTROS			
12.1	Los formularios y registros son suficientes para tener una completa información sobre los PCC identificados		
12.2	Los registros se encuentran debidamente diligenciados y firmados por el responsable		
12.3	Los registros se conservan durante el tiempo establecido (mín. dos años)		
12.4	No hay evidencia de fraudes o adulteraciones en los registros (registros muy limpios, datos muy uniformes, no hay desviaciones en los datos, no hay correlación en los datos, frecuencias muy constantes, horas muy regulares, etc.)		
12.5	Los registros computarizados o sistematizados tienen los controles o protección necesaria para evitar cambios no autorizados o adulteraciones		

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

12.6	Las mediciones y análisis realizados por el laboratorio para la ejecución del plan HACCP están soportados en registros		
12.7	Los registros están actualizados y se archivan en forma adecuada y organizada		
12.8	Existen suficientes y adecuados registros del monitoreo de cada límite crítico en cuanto al qué, cómo, cuándo y quién		
12.9	Existen adecuados registros que soporten la aplicación de las acciones correctivas y destino de los productos objeto de tales acciones		
12.10	Existen adecuados registros de los procedimientos de verificación		
12.11	Los datos se consignan en los formatos de registro en el momento de la observación		
12.12	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, según el programa respectivo	X	Se evidenció que no existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, según el programa respectivo
12.13	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de control de plagas		
12.14	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de capacitación		
12.15	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones		
12.16	Existen adecuados registros que soportan el cumplimiento del programa de control de proveedores		
12.17	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición		
12.18	Existen registros de quejas, reclamos y devoluciones		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 28 puntos)		
13	PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN		
13.1	Se tiene definido un plan de verificación del sistema HACCP y se llevan registros		
13.2	Se realizan actividades de verificación a través de pruebas de laboratorio		
13.3	Se realizan actividades de validación de cada uno de los límites críticos establecidos, de los procedimientos operativos y del plan HACCP		
13.4	Se realizan actividades de verificación para determinar que cada uno de los PCC establecidos están bajo control y se cumplen los prerrequisitos		

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

13.5	Se realizan actividades de verificación de las desviaciones de los límites críticos y destino de los productos		
13.6	Se evalúa la efectividad de las acciones correctivas		
13.7	Se aplican las medidas preventivas en todas las etapas del proceso donde fueron identificadas		
13.8	Se realizan auditorías internas como procedimientos de verificación y validación		
13.9	Los registros de monitoreo y acciones correctivas son revisados por un supervisor en forma regular y oportuna conforme el plan respectivo		
13.10	Hay consistencia entre lo formulado en los planes establecidos (HACCP, BPM, SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS), las actividades que se realizan y los registros existentes		
13.11	Las quejas, reclamos y devoluciones se atienden adecuadamente y son tenidas en cuenta para los ajustes al plan HACCP		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 18 puntos)		

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: --.

NOTA: Para la aprobación oficial de los planes HACCP, se deberán aprobar la totalidad de los trece (13) aspectos sanitarios evaluados con base en los puntajes mínimos establecidos. Sin embargo no podrán aprobarse planes cuando alcanzando el puntaje mínimo establecido, la planta o fábrica presente alguna deficiencia que pueda afectar la inocuidad del producto procesado o viole normas sanitarias. Asimismo podrán aprobarse planes cuando sin alcanzar el citado puntaje no presente deficiencias que puedan afectar la inocuidad del alimento.

INFORME DE VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP

DEFICIENCIAS OBSERVADAS (Citar numerales) _____

PLAZO PARA CORREGIR LAS DEFICIENCIAS: _____ DÍAS HÁBILES A PARTIR DE LA FECHA

CONCEPTO PARA EFECTO DE LA APROBACIÓN DEL PLAN HACCP:

FAVORABLE _____ PENDIENTE _____ DESFAVORABLE _____ DEBE CORREGIR DEFICIENCIAS _____

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700
Página Web <http://www.invima.gov.co> Bogotá – Colombia A.A. 20896

9

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

FIRMA DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VERIFICACIÓN:

FIRMA _____	FIRMA _____
NOMBRE _____	NOMBRE _____
CARGO _____	CARGO _____
INSTITUCIÓN _____	INSTITUCIÓN _____


FIRMA POR PARTE DE LA EMPRESA

FIRMA _____	FIRMA _____
NOMBRE _____	NOMBRE _____
CARGO _____	CARGO _____
EMPRESA _____	EMPRESA _____

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

Fuente: Plan HACCP Productos Alimenticios San Simeón.

ANEXO 2. Programa de Auditoria Interna Plan HACCP.

		Productos Alimenticios San Simón																	
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD												Código:	SGC-PAI-1						
												Versión:	1						
												Fecha:	24/02/2019						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													
Establecer las actividades procedimentales que se deben aplicar para la planificación y ejecución de las auditorías internas del sistema HACCP, con el fin de comprobar la efectividad y el cumplimiento real del plan HACCP, este gira alrededor de tres componentes básicos: preparación, ejecución y seguimiento. Con ello se hace verificable si las actividades y los resultados, son conformes con los requisitos planificados de acuerdo a las normas vigentes.						Este programa aplica para todo el proceso de elaboración de masas congeladas en la empresa San Simón y será base fundamental para garantizar la inocuidad y calidad del producto y dar cumplimiento a los requisitos de HACCP													
CRITERIOS DE AUDITORIA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS											
<p>* HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4</p> <p>* Requisitos legales y reglamentarios aplicables</p> <p>* Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP - Norma NTC 5830, Norma ISO 9001:2015, Decreto 60 de 2002 artículo 6. Códex Alimentario, Resolución 2674 del 2013, procedimientos, registros y demás documentos aplicables al proceso.</p>				<p>Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP Norma NTC 5830, Codex Alimentario, Norma ISO 9001:2015 Resolución 2674 del 2013, Decreto 60 de 2002 artículo 6, procedimientos, registros, planes de calidad y acción, instructivos, matriz de acciones, diagramas de flujo, POES, manual de funciones, bpm, programas, fichas técnicas, y demás documentos aplicables al proceso.</p>				<p>Equipo Auditor Gerencia; Cliente de la Auditoría. Cargo encargado de Calidad: Auditor Líder. El desarrollo de las actividades de este programa y la designación del equipo auditor serán definidos por la Coordinadora Ejecutiva y el Coordinador de Calidad. Además, se necesitará una ma de auditoría la cual es la planificación de como se lleva a cabo la auditoría con el fin de que resulte ágil y efectiva, también se necesitará las listas de comprobación para documentar las observaciones, evidencias o los hallazgos de la auditoría.</p>											
Proceso	Hallazgo	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el ítem que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
1. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	En el departamento de producción se evidencio que no hay funciones definidas para el Jefe de control de calidad y Jefe de producción.	La organización debe tener un manual que describa las funciones de todos los cargos de la compañía Productos Alimenticios San Simón, el cual es un requisito básico para implementar un sistema de gestión de Calidad; además, es una guía para todo el personal, minimiza los posibles conflictos entre áreas de la compañía, se establecen responsabilidades y aumenta la productividad. Además, el manual de funciones maximiza los tiempos de respuesta direccionándolo a las diferentes áreas de trabajo y se establece su desarrollo en la norma ISO 9001:2015 y en el Decreto 60 de 2002 artículo 6.	Documentar mediante un manual las funciones y descripción de los cargos establecidos por la compañía, claramente definidos para el jefe de Producción y Jefe de Calidad	Dirección General / Líder del sistema Haccp	Auditor Líder / Gerente de recursos humanos/ Gerente de producción y calidad	Análisis y verificación de la gestión documental. Verificación del manual de funciones de la compañía, así como también de las funciones específicas de jefe de producción y de calidad.		12/02/2019											Gerente de producción y calidad
2. FORMACION DEL EQUIPO HACCP	El equipo HACCP no tiene representación en el área de mantenimiento.	El equipo HACCP debe ser un equipo multidisciplinar y que este representado por las diferentes áreas de la compañía, se compone de: calidad, producción, mantenimiento, innovación, entre otros, con el fin que el sistema HACCP sea eficaz y competente. También, se puede contar con personal externo de la compañía. Las características que debe cumplir el equipo HACCP se encuentra en diferentes referencias bibliográficas y en el Decreto 60 de 2006 establece que el equipo será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del plan HACCP.	Determinar las competencias necesarias del equipo (integrado y multidisciplinar) HACCP	Líder del sistema HACCP	Auditor Líder	Verificación de la representación del equipo de mantenimiento dentro del plan HACCP, manual de calidad, registros y programas		22/02/2019											Líder sistema HACCP
12. REGISTROS	Se evidencio que no existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, según el programa respectivo.	En los registros se plasma la verificación y el cumplimiento del programa de Limpieza y desinfección, se evidencia que los registros no soportan el adecuado cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, por lo tanto, no se cuenta con la credibilidad de la inocuidad de las superficies que tienen contacto directo e indirecto con el proceso de elaboración de las masas congeladas. En la resolución 2674 del 2013 Capítulo VI Artículo 26 se establece que el plan de saneamiento debe incluir los registros del programa de limpieza y desinfección, indicando procedimientos, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, tiempos de contacto, área o equipo y/o utensilio a efectuar dicha operación y la frecuencia.	Evidenciar el procedimiento adecuado de limpieza y desinfección <i>In Situ</i> y posteriormente verificar su registro en los formatos pertinentes al programa de Limpieza y desinfección, con el fin de dar cumplimiento al sistema HACCP.	Líder del sistema HACCP	Coordinador de Calidad, jefe de producción y calidad, Asistente de inocuidad y auxiliar de Calidad	Verificación de los formatos de limpieza y desinfección. Verificación de los POES mediante listas de chequeo de inspección diaria.		08/03/2019											Coordinador de Calidad
3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	Se tienen programas escritos sobre limpieza y desinfección y capacitación, pero se evidencio que no hay un cumplimiento a cabalidad de lo establecido en el manual de BPM en cuanto a limpieza y hábitos higiénicos del personal.	Es importante que se cumpla a cabalidad lo establecido en el manual de BPM, ya que el personal manipulador estará en contacto directo con los alimentos en toda las etapas de producción de masas congeladas, si no se emplea de manera correcta las BPM se puede presentar riesgos físicos, químicos y biológicos que afectaran la inocuidad del producto final. En pro de mejorar la limpieza y hábitos higiénicos del personal manipulador, la Resolución 2674 del 2013 en el Capítulo 3 y Artículo 14 establece dicha información.	Dar cumplimiento al manual de BPM, mediante capacitación constante al personal manipulador, con el fin de asegurar la inocuidad del producto terminado.	Líder del sistema HACCP	Jefe de producción Aux. Calidad Aux. de producción Jefe de control de calidad	Verificación de los controles internos registros en los cuales se detecte el seguimiento y trazabilidad de los controles en buenas practicas de manufactura. Verificación del cronograma y plan de capacitación continua a todos el personal Verificación de capacitación y evaluación de conocimiento y habilidades.		26/04/2019	15/05/2019	03/06/2019									Coordinador de Calidad
5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Se evidencio que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción pero desde la materia prima hasta el producto terminado pero no se encuentra debidamente formalizado.	El programa de trazabilidad es un requisito fundamental, debido a que se establecen todas las actividades desde la recepción de la materia prima, transformación, producto terminado y seguimiento clientes, es un sistema de control interno que permite contar la información del alimento en todas sus etapas, facilita la gestión y el control de las distintas actividades. También debe proporcionar toda la información imprescindible y necesaria sobre un producto puesto en el mercado por una empresa, y si es el caso, permitir a esta la adopción de medidas eficaces, según la norma ISO 9001:2015 sobre identificación y trazabilidad (numeral 8.5.2). La organización debe identificar el estado de las salidas del proceso con respecto al seguimiento y medición y los requisitos en toda la realización de los bienes y servicios, además de la norma NTC 5830.	Realizar la reformulación del proceso de masas congeladas con el fin de estandarizar el producto terminado.	Líder del sistema Haccp	Líder del sistema Haccp Jefe de producción y calidad, Asistente de investigación y desarrollo Aux. Calidad y operario de proceso	Realiza revisión del programa de proveedores, así como también el programa de trazabilidad, fichas técnicas de los productos e insumos. Verificación el procedimiento de compras en donde se establece las categorías de proveedores para el suministro de la materia prima				18/07/2019	02/08/2019								Jefe de producción y calidad
8. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)	Se evidencio que existen PCC identificados pero se han identificado 5 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM.	Es importante identificar los PCC, para poder aplicar medidas de control cuando se evidencie un peligro y poder garantizar la inocuidad del producto. Los peligros se pueden controlar mediante los Programas Prerrequisitos del sistema HACCP. En el Decreto 60 de 2002 se establece que el sistema HACCP se debe identificar y describir los PCC que puedan afectar la inocuidad en este caso de las masas congeladas.	Identificar los procesos requeridos que requieren mayor atención por el Sistema HACCP	Líder del sistema Haccp	Equipo HACCP	Formato de Seguimiento de los planes de Acción, matriz de riesgos, árbol de decisiones, revisar el diagrama de flujo del proceso donde claramente se vea identificado los PC y PCC. Realizar seguimiento y verificación mediante una matriz de acciones correctivas, de esta manera garantizar la inocuidad del producto terminado.									20/09/2019				Equipo multidisciplinario HACCP

Fuente: Los Autores.