

**Plan de auditoria para el programa de auditoria interna plan Haccp de la empresa
panificadora Daniel**

Integrantes:

Juan Carlos Valencia

Leidy Holguín Castro

Mario Arroyave Naranjo

Silvia Alexandra Rivera

Víctor Alfonso Romero

GRUPO: 219009_6

Clemencia Álava Viteri

Director de curso

Universidad Nacional Abierta y a distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

CEAD Palmira

Mayo – 2020

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Tabla De Contenido

Resumen.....	4
Introducción	5
Listado De Tablas	6
1. Objetivos.....	7
1.1. Objetivo general	7
1.2. Objetivos específicos.....	7
2. Auditoria	8
2.1. Sistema HACCP	8
2.2. Programa de auditoría	9
2.3. Plan de auditoría.....	9
2.4. Resolución 2674/2013.....	10
2.5. Decreto 60/2002	10
2.6. ISO 19011/2018.....	10
3. Plan de auditoria	11
3.1. Tabla 1: hallazgo en BPM.....	11
3.3. Tabla 2: hallazgo en registros.....	14
3.4. Tabla 3: hallazgo en descripción de producto.....	17
3.2. Tabla 4: hallazgo en organización empresarial	20
3.5. Tabla 5: hallazgo en selección del equipo HACCP	23
3.6. Tabla 6: hallazgo en el análisis de peligros y medidas preventivas.	26
3.7. Tabla 7: hallazgo en la identificación de PCC	30
Conclusiones.....	33
Referencias.....	34

Resumen

El presente trabajo estaba orientado como una herramienta práctica llevada a cabo para la ejecución de auditorías para la vigilancia del correcto funcionamiento del sistema de inocuidad, basado en un sistema Haccp y sus respectivos programas prerequisites.

El trabajo consta de un plan de auditoria, el cual hace parte de la planificación de una segunda auditoria, llevada a cabo en una industria panificadora, donde se evidencian diferentes hallazgos de incumplimiento, de acuerdo a los estándares estipulados por la normatividad y los sistemas de gestión de inocuidad. Este plan se identifica como herramienta clave para garantizar los recursos necesarios y la agenda de la revisión de las no conformidades y respectivas acciones correctivas, de todos los hallazgos encontrados.

Abstract

The present work was oriented as a practical tool carried out for the execution of audits to monitor the correct operation of the safety system, based on a Haccp system and its prerequisite program controls.

The constant work of an audit plan, which is part of the planning of a second audit, takes place in a bakery industry, where different findings of non-compliance are evidenced, according to those stipulated by regulations and management systems. of safety. This plan is identified as a key tool to control the necessary resources and the agenda for the review of non-conformities and respective corrective actions, of all the findings found.

Introducción

Las auditorías tanto internas como externas son una necesidad de vital importancia para las empresas del sector alimentario para minimizar los riesgos y mantener la seguridad de los alimentos garantizando que se tome las medidas preventivas adecuadas por medio del plan HACCP la cual exige una serie de etapas relacionadas al proceso industrial de alimentos que se aplican a todos los segmentos de la cadena productiva desde la producción primaria hasta el consumo del alimento.

El propósito de un Plan de Auditoría a nivel de las empresas e industrias es incrementar la credibilidad de los productos en los mercados, dando la posibilidad de la expansión del negocio, confiabilidad y posicionamiento del producto, la mejora continua en cada uno de los procesos y de todas las personas que intervienen en ello.

Al desarrollar el plan de auditoría es importante evaluar los (7) hallazgos evidenciados en la panificadora Daniel, evaluando todos los procedimientos que se llevan a cabo dentro de las diferentes áreas, corrigiendo aquellos que impactarán el producto final, tomando acciones correctivas y verificando aquellas oportunidades de mejora para la Panificadora. Así se evitan pérdidas económicas y se cumple con lo más importante que es entregar al consumidor final un producto de calidad e inocuidad que no afecte la salud de estos.

Por medio de este plan de auditoría que se realiza a la panificadora Daniel se da conformidad al plan HACCP, en los productos pan hamburguesa y pan perro, el cual presenta no conformidades alineados al sistema de HACCP, mediante el cumplimiento del decreto 60 del 2002, la resolución 2674 del 2013, resolución 333 del 2011 y resolución 5109 del 2005.

Listado De Tablas

Tabla 1: Hallazgo en BPM.

Tabla 2: Hallazgo en registros.

Tabla 3: Hallazgo en descripción de producto.

Tabla 4: Hallazgo en organización empresarial.

Tabla 5: Hallazgo en la selección del equipo HACCP.

Tabla 6: Hallazgo en el análisis de peligros y medidas preventivas.

Tabla 7: Hallazgo en la identificación de PCC.

1. Objetivos

1.1. Objetivo general

Desarrollar un plan de auditoría interna para los hallazgos evidenciados en la empresa Panificadora Daniel de las líneas de producción pan hamburguesa y pan perro, con el fin de evaluar la eficacia del Plan HACCP e identificar las no conformidades que se pudieran presentar dando cumplimiento a al SGC y la normatividad vigente.

1.2. Objetivos específicos

-Evaluar el cumplimiento de los sistemas de gestión de inocuidad por medio de un plan de auditoria con el fin de hacer una evaluación ajustada y acertada teniendo en cuenta el decreto 60 del 2002, la resolución 2674 del 2013, resolución 333 del 2011 y resolución 5109 del 2005.

-Cumplir con la verificación y cierre de las correcciones, acciones correctivas de los planes correspondientes de las no conformidades encontradas en la empresa panificadora Daniel.

-Identificar los procesos de panificadora Daniel, con el fin de dar cumplimiento al programa de auditoria y a la revisión de hallazgos.

-Designar los recursos necesarios para realizar las auditorias, con el propósito de satisfacer los requerimientos hechos para tal fin.

2. Auditoria

Según Rafael Redondo Duran (1996) la auditoría de gestión es una técnica relativamente nueva de asesoramiento que ayuda a analizar, diagnosticar y establecer recomendaciones a las empresas, con el fin de conseguir con éxito una estrategia. Uno de los motivos principales por el cual una empresa puede decidir emprender una auditoría de gestión es el cambio que se hace indispensable para reajustar la gestión o la organización de la misma. La auditoría puede ser realizada internamente por empleados o jefes de un departamento en particular y externamente por una firma externa o un auditor independiente. La idea es verificar las cuentas por una autoridad independiente para garantizar que todos los libros de cuentas se realicen de manera justa y que no se realicen declaraciones falsas o fraudes.

Para realizar una auditoria se requiere diseñar, desarrollar y ejecutar tanto un plan de auditoria como de un programa de auditoria.

2.1. Sistema HACCP

Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP). Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención. El Sistema de HACCP permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es importante indicar que toda industria alimentaría antes de trabajar en la implantación de un sistema HACCP, obligatoriamente tiene que tener implementado las BPM.

Las BPM controlan los riesgos de inocuidad del producto asociados al ambiente donde se procesan y HACCP los riesgos que no se pueden controlar con las BPM.

2.2. Programa de auditoría

Un programa de auditoría es un conjunto de instrucciones que el auditor y los miembros de su equipo deben seguir para la ejecución adecuada de la auditoría. Después de preparar un plan de auditoría, el auditor asigna el trabajo y prepara un programa que contiene los pasos que el equipo de auditoría debe seguir mientras realiza una auditoría. Por lo tanto, un auditor prepara un programa que contiene información detallada sobre varios pasos y procedimientos de auditoría que debe seguir la auditoría.

Un programa de auditoría proporciona un plan básico para el equipo de auditoría con respecto al negocio de la entidad, su tamaño, cómo realizar la auditoría, la asignación de trabajo entre los miembros del equipo y la estimación del tiempo dentro del cual debe completar el trabajo. Contiene detalles sobre la relevancia de la evidencia, el nivel de materialidad, la tolerancia al riesgo, la medida de la suficiencia de la evidencia. Por lo tanto, los programas mejoran la responsabilidad del equipo de auditoría y sus miembros por el trabajo realizado por ellos.

2.3. Plan de auditoría

Un programa de auditoría, también llamado plan de auditoría, es un plan de acción que documenta qué procedimientos seguirá un auditor para validar que una organización cumple con las regulaciones de cumplimiento. El objetivo de un programa de auditoría es crear un marco lo suficientemente detallado como para que cualquier auditor externo comprenda qué exámenes oficiales se han completado, qué conclusiones se han alcanzado y cuál es el razonamiento detrás

de cada conclusión. El marco debe explicar los objetivos de la auditoría, su alcance y su cronograma. El programa de auditoría también debe describir cómo se recopilarán, revisarán e informarán los documentos de trabajo, la evidencia documentada de la auditoría.

2.4. Resolución 2674/2013

La resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas 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.

2.5. Decreto 60/2002

El presente decreto tiene por objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico Haccp, como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.

2.6. ISO 19011/2018

Este documento proporciona orientación para todos los tamaños y tipos de organizaciones y auditorías de distinto alcances y escalas, incluyendo aquellas realizadas por equipos de auditoría grandes, típicamente de organizaciones grandes y aquellas realizadas por auditorías individuales, ya sea en organizaciones grandes o pequeñas. Esta orientación debería adaptarse según sea apropiado al alcance, la complejidad y la escala del programa de auditoría

3. Plan de auditoria

3.1. Tabla 1: hallazgo en BPM

	Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna	Código/Versión: Fecha de emisión: 01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020
Numero de Auditoria: 1	Fecha programación: 12/05/20	Auditado: HACCP
Proceso a auditar: Panificadora Daniel	Equipo auditor: jefe del sistema de gestión integral y líder de inocuidad	
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		
Sistemas auditados: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)		
Objetivo de auditoria: Revisar la sustitución y cambio de los utensilios y equipos que no cumplen con un diseño y condición sanitaria optima, que cumpla con los requerimientos de la normatividad vigente.		
Descripción de auditoria: Auditar que la Panificadora Daniel este empleando los equipos y utensilios adecuados, con diseño sanitario.		
Requisitos: Decreto 60 de 2002- Articulo 5		
Alcance: La auditoría va dirigida al jefe de aseguramiento de la calidad y su departamento teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno dentro del equipo de aseguramiento de calidad del sistema HACCP.		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	13/05/20	8:00	8:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP y alta gerencia	Acta y registro de reunión.
Verificar las fichas técnicas de los equipos y utensilios en materiales adecuados según lo establecido en la resolución 2674/2013	13/05/20	8:30	10:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder de equipo HACCP	Solicitud de compra Acta de entrega de los equipos y utensilios al personal de la línea de producción.
Verificación de la implementación y el uso adecuado de los equipos y utensilios de trabajo para línea de producción.	13/05/20	10:30	12:30	Área de producción	Auditor de SGI	Líder del equipo HACCP	Ficha Técnica de los Equipos y utensilios Registro de capacitación al personal para la línea de producción.
Almuerzo	13/05/20	12:30	13:30	Sala de break	Auditor de SGI	N/A	No aplica
Socializar la documentación soportada en los formatos diligenciados con el jefe de área.	13/05/20	13:30	14:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Jefe de área y el líder del equipo HACCP	Cronograma de capacitación al personal de la línea de producción.

Evaluación desempeño y competencias	13/05/20	14:30	16:00	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP	Registros de capacitación. Evaluación de desempeño y conocimientos previos.
Observaciones:							
Firma equipo auditor					Firma equipo auditado:		

3.3. Tabla 2: hallazgo en registros

	Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna	Código/Versión: Fecha de emisión: 01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020
Numero de auditoria: 1	Fecha Programación: 12/05/20	Auditado: HACCP
Proceso a auditar: Panificadora Daniel	Equipo auditor: Jefe de gestión integral y líder de inocuidad.	
Hallazgo: No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa Kardex con recibo de materias primas, pero no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor		
Sistemas auditados: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)		
Objetivo de auditoria: Asegurar que se lleven registros de entradas de MP, ME e insumos menores, que garanticen la información de trazabilidad.		
Descripción de auditoria: El proceso de auditoria iniciará con una reunión de apertura donde se explicará los objetivos de la auditoria. Se realizará verificación y análisis documental.		
Requisitos: decreto 60 del 2002, Artículo 5, literales f - g, control de proveedores y materias primas -		
Alcance: La auditoría tendrá como alcance revisar el proceso de control de proveedores y materias primas y su trazabilidad y garantizar que se cumpla con los registros necesarios.		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	16/05/20	8:00	8:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo SGI	Acta de reunión
Revisión de aspectos legales	16/05/20	8:30	10:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Jefe de aseguramiento calidad	Conceptos sanitarios
Verificación documentación compras	16/05/20	10:30	12:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Jefe de logística	Formato requisición de materia prima Requisitos materias primas Requisitos a proveedores Instructivo de recepción de materia prima.
Almuerzo	16/05/20	12:30	13:30	Sala de break	N/A	N/A	No aplica

Verificación de documentación asociada a materias primas	16/05/20	13:30	16:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Área de logística	Certificación global de calidad expedida por los proveedores para cada MP. Solicitudes de análisis, especificaciones y parámetros de aprobación. Formatos de aprobación de producto en proceso y producto terminado.
Reunión de Cierre	16/05/20	16:30	17:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo SGI	Acta de reunión cierre
Observaciones:							
Firma equipo auditado:				Firma equipo auditor:			

3.4. Tabla 3: hallazgo en descripción de producto.

	Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna	Código/Versión: Fecha de emisión: 01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020
Numero de auditoria: 1	Fecha Programación: 12/05/20	Auditado: HACCP
Proceso a auditar: Panificadora Daniel	Equipo Auditor: Jefe de Gestión integral y líder de inocuidad	
Hallazgo: Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria		
Sistemas auditados: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema HACCP		
Objetivo de auditoria: Verificar que los procesos de identificación de productos cumplan con la información mínima legal estipulada en la resolución 5109 del 2005 y la resolución 333 del 2011 en las que se encuentran las consideraciones técnicas de rotulado		
Descripción de auditoria: Auditar la vigencia del registro sanitario, el estado de las artes de las etiquetas de rotulado verificando la última versión de actualización y la frecuencia de análisis de material de empaque impreso y etiquetas y la revisión de los textos y registros por parte del analista de calidad.		
Requisitos: la resolución 5109 del 2005 y la resolución 333 del 2011		
Alcance: La auditoría va dirigida al jefe de aseguramiento de la calidad y su departamento teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno dentro del equipo de aseguramiento de calidad del sistema HACCP.		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	17/05/20	8:00	8:20	Salón de juntas	Auditor de SGI	Jefe de Aseguramiento de la calidad	Acta y registro de reunión.
Revisión de formato de solicitud del registro sanitario establecido por el INVIMA debidamente suscrito	17/05/20	8:20	9:00	Salón de juntas	Auditor de SGI	Jefe de Aseguramiento de la calidad y la líder de inocuidad	Registro sanitario y su vigencia.
Verificar el estado de las artes del material de empaque impreso y las etiquetas de rotulado	17/05/20	9:00	10:00	Departamento de control calidad en la sesión de material de empaque	Auditor de SGI	Jefe de Aseguramiento de la calidad y analista de material de empaque	Actualizaciones y aprobaciones de estados del arte de material de empaque y etiquetas de rotulado
Almuerzo	17/05/20	10:00	13:20	Salón de juntas de Aseguramiento de calidad	Auditor de SGI	Equipo auditor y equipo auditado	No aplica

Verificación de tipo de muestreo y frecuencia de análisis realizados a los materiales de empaque impresos y etiquetas de rotulados	17/05/20	10:20	11:30	Salón de juntas de Aseguramiento de calidad	Auditor de SGI	Jefe de Aseguramiento de la calidad y analista de material de empaque	Registros de análisis de los materiales impresos y las etiquetas ingresadas los últimos seis meses y las frecuencias de análisis en mención y los tipos de muestreos
Evaluación desempeño y competencias del personal de aseguramiento de la calidad	17/05/20	11:30	12:30	Salón de juntas de Aseguramiento de calidad	Auditor de SGI	Jefe de Aseguramiento de la calidad	Certificados de competencias. Registros de capacitación. Evaluaciones de desempeño y conocimientos. Planes de desarrollo.
Observaciones:							
Firma equipo auditor:				Firma equipo auditado:			

3.2. Tabla 4: hallazgo en organización empresarial

	Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna	Código/Versión: Fecha de emisión: 01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020
Numero de auditoria: 1	Fecha Programación: 12/05/20	Auditado: HACCP
Proceso a auditar: Panificadora Daniel	Equipo auditor: Jefe de sistema integral y líder inocuidad	
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.		
Sistemas auditados: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)		
Objetivo de auditoria: Garantizar la implementación y autocontrol del sistema HACCP por medio de reuniones y capacitaciones que contribuyan a que el equipo HACCP pueda desempeñar de manera eficaz sus funciones.		
Descripción de auditoria: El equipo HACCP deberá estar formado idealmente por líderes de procesos y gerencia estratégica o general, para que todas las dependencias del sistema y sus procesos tengan supervisión y responsable constantemente, debe ser multidisciplinar para cubrir diferentes campos.		
Requisitos: Decreto 60 de 2002- Artículo 5		
Alcance: La auditoría va dirigida a la supervisión y seguimiento de las responsabilidades de cada uno del departamento de aseguramiento de calidad del sistema HACCP.		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	15/05/20	8:00	8:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP	Acta de reunión
Revisión de aspectos legales	15/05/20	8:30	10:30	Oficina del Talento Humano	Auditor de SGI	Gerente General / Jefe de talento humano	Plan de auditoría Decreto 60 de 2002- Artículo 5
Capacitaciones al equipo HACCP	15/05/20	10:30	12:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Gerente General / Jefe de talento humano	Registros de capacitación.
Almuerzo	15/05/20	12:30	13:30	Sala de break	Auditor de SGI	No aplica	No aplica
Implementar evaluaciones y pruebas de conocimientos / Entrevistas	15/05/20	13:30	16:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Gerente General / Jefe de talento humano	Registro de evaluaciones y respectivas calificaciones.

Observaciones finales de la Auditoria de organizacional empresarial	15/05/20	16:30	17:30	Oficina Talento Humano	Auditor de SGI	Gerente General / Jefe de talento humano	Evidencias escritas y fotográficas obtenidas Informe de Auditoría
Observaciones:							
Firma equipo auditor					Firma equipo auditado:		

3.5. Tabla 5: hallazgo en selección del equipo HACCP

	Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna	Código/Versión: Fecha de emisión: 01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020
Numero de auditoria: 1	Fecha Programación: 19/05/20	Auditado: HACCP
Proceso a auditar: Panificadora Daniel.	Equipo Auditor: Jefe de gestión integral y líder de inocuidad.	
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.		
Sistemas auditados: Sistema HACCP: Formación del equipo HACCP.		
Objetivo de auditoria: Garantizar por medio de la verificación y auditoria, que los miembros del equipo HACCP cuenta con la competencia profesional y experiencia adecuada para garantizar la implementación y autocontrol del sistema de inocuidad.		
Descripción de auditoria: El proceso de auditoria iniciara con una reunión de apertura donde se explicará la importancia de las competencias del equipo HACCP dentro del sistema de gestión de la inocuidad.		
Requisitos: Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002		
Alcance: El proceso de auditoria tendrá como alcance todo lo relacionado a determinar la efectividad y funcionalidad del equipo HACCP, y si este tiene la competencia para llevar a cabo la responsabilidad del sistema de inocuidad de la compañía.		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	18/05/20	8:00	8:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP y alta gerencia	Acta y registro de reunión.
Revisión del análisis inicial para el plan HACCP por parte del equipo HACCP	18/05/20	8:30	10:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder de equipo HACCP	Registros de procedimientos y documentación sobre: identificación de producto y proceso-diagrama de flujo y manual de funciones del equipo HACCP.
Revisión de registro de integrantes del equipo HACCP.	18/05/20	10:30	12:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder del equipo HACCP	Formato registro de integrantes del equipo, firmado por la alta gerencia.
Almuerzo	18/05/20	12:30	13:30	Sala de break	Auditor de SGI	N/A	No aplica
Verificación de la competencia de los integrantes del equipo HACCP	18/05/20	13:30	14:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Recursos humanos	Carpetas de recursos humanos, con información de ingreso y perfiles de contratación. Certificaciones de estudios.

Evaluación desempeño y competencias	18/05/20	14:30	16:00	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP	Registros de capacitación. Evaluación de desempeño y conocimientos previos.
Reunión de cierre	18/05/20	16:00	17:00	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP y alta gerencia.	Acta de reunión de cierre. Registros de compromisos y áreas de oportunidad y mejora.
Observaciones:							
Firma equipo auditado:				Firma equipo auditor:			

3.6. Tabla 6: hallazgo en el análisis de peligros y medidas preventivas.

	<p align="center">Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna</p>	<p>Código/Versión: Fecha de emisión:01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020</p>
<p>Numero de auditoria: 1</p>	<p>Fecha Programación: 19/05/20</p>	<p>Auditado: HACCP</p>
<p>Proceso a auditar: Panificadora Daniel.</p>	<p>Equipo Auditor: Jefe de gestión integral y líder de inocuidad</p>	
<p>Hallazgo: La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente.</p>		
<p>Sistemas auditados: Análisis de peligros y medidas preventivas</p>		
<p>Objetivo de auditoria: Garantizar el control preventivo de los peligros y documentarlos según su tipo y medida preventiva en cada etapa de proceso</p>		
<p>Descripción de auditoria: El proceso de auditoria iniciará con una reunión de apertura donde se explicará los objetivos de la auditoria. Luego se llevara a cabo una revisión a la documentación implementada y la ejecución en el área de esta documentación.</p>		
<p>Requisitos: Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002</p>		
<p>Alcance: El proceso de auditoria tendrá como alcance todo lo relacionado a determinar la efectividad y funcionalidad del equipo HACCP, y si este tiene la competencia para llevar a cabo la responsabilidad del sistema de inocuidad de la compañía.</p>		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	19/05/20	8:00	8:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP y alta gerencia	Acta y registro de reunión.
Revisión de análisis de peligros y medidas preventivas.	19/05/20	8:30	9:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder de equipo HACCP	Manual del sistema HACCP: Enumerado de peligros potenciales
Revisión de clasificación de peligros	19/05/20	9:30	10:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder del equipo HACCP	Manual del sistema HACCP: Matriz bidimensional de clasificación de riesgos basada en probabilidad/gravedad
Revisión en sitio de peligros	19/05/20	10:30	12:30	Área de procesos	Auditor de SGI	Líder de producción / Líder del equipo HACCP	Evaluación al personal operativo sobre el conocimiento y conciencia de los peligros. Formatos operacionales donde se relacione las medidas de prevención de peligros.

							Material didáctico y visual alusivo a la prevención de peligros.
Almuerzo	19/05/20	12:30	13:30	Sala de break	Auditor de SGI	NA	NA
Evaluar el análisis de peligros y clasificación	19/05/20	13:30	15:00	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder de equipo HACCP	Referencias documentadas, guías que avalen que el análisis de peligros y su clasificación está basada en evidencia científica, y que las medidas tomadas por el equipo, sean adecuadas.
Revisión de las medidas de control	19/05/20	15:00	16:00	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP	Programas prerequisites. Puntos críticos de control (PCC)
Reunión de cierre	19/05/20	16:00	17:00	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo HACCP	Acta de reunión de cierre. Registros de compromisos y áreas de oportunidad y mejora.

Observaciones:	
Firma equipo auditado:	Firma equipo auditor:

3.7. Tabla 7: hallazgo en la identificación de PCC

	Plan De Auditoria Interna Procedimiento De Auditoria Interna	Código/Versión: Fecha de emisión: 01/05/2020 Fecha de última revisión: 15/05/2020
Numero de auditoria: 1	Fecha Programación: 20/05/20	Auditado: HACCP
Proceso a auditar: Panificadora Daniel	Equipo Auditor: Jefe de gestión integral y líder de inocuidad.	
Hallazgo: Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM		
Sistemas auditados: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)		
Objetivo de auditoria: Garantizar que se ejecutar bien la labor de control y vigilancia de los PCC por parte de los encargados.		
Descripción de auditoria: El proceso de auditoria iniciará con una reunión de apertura donde se explicará los objetivos de la auditoria. Luego se realizara verificación del procedimiento utilizado para la identificación de los PCC.		
Requisitos: Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002		
Alcance: El proceso de auditoria tendrá como alcance todo lo relacionado a determinar si para el plan HACCP y los PCC de la línea de pan perro y pan hamburguesa de la empresa Panificadora Daniel están documentados e identificados.		

Actividades Programadas							
Actividad	Fecha	Hora Inicio	Hora Final	Lugar	Auditor Encargado	Auditados	Documentos
Reunión de apertura	20/05/2020	8:00	8:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo SGI	Acta de reunión
Revisión de aspectos legales	20/05/2020	8:30	10:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Jefe de aseguramiento calidad	Conceptos sanitarios, cumplimiento de BPM y mejoras sobre la evaluación de la entidad regulatoria, INVIMA.
Verificación de registros de capacitación sobre identificación PCC	20/05/2020	10:30	12:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder del equipo HACCP	Formatos de capacitación PCC
Almuerzo	20/05/2020	12:30	13:30	Sala de break	N/A	N/A	No aplica
Verificación de procedimientos para encontrar los PCC	20/05/2020	13:30	16:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Líder del equipo HACCP	Procedimientos operacionales. Diagramas de flujo de las líneas de producción, con variables de entrada, salida, PC y PCC.

Reunión de Cierre	20/05/2020	16:30	17:30	Sala de juntas	Auditor de SGI	Equipo SGI	Acta de reunión de cierre
Observaciones:							
Firma equipo auditado:					Firma equipo auditor:		

Conclusiones

El plan de auditoria es importante para llevar a cabo una ruta clara en la ejecución de auditoria en sitio, y garantizar todos los recursos importantes para dar cumplimiento total.

El plan de auditoria cumple con los requerimientos mínimos para hacer la inspección de la corrección de los hallazgos evidenciados.

El plan de auditoria hace parte de un ciclo de mejora continua en la panificadora Daniel, siendo el incentivo inicial para dar revisión y control a las desviaciones en el cumplimiento BPM y HACCP.

El plan de auditoria, funcionará como base a una segunda auditoria para enfocarse en las no conformidades específicas.

Referencias

Couto, L. L. (2010). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. [Libro digital].

<http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/detail.action?docID=1039049>

[2](#)

FDA. (2016). La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos. Sitio web:

<http://bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=zbh&AN=116319386&lang=es&site=eds-live>

[px?direct=true&db=zbh&AN=116319386&lang=es&site=eds-live](#)

Icontec. (2005). Norma Técnica Colombiana (NTC) 1363, Pan Requisitos Generales.

Editorial ICONTEC. Bogotá.

Ministerio De Salud Y Protección (2013). Resolución 2674 – 2013. [Portal web]. Sitio

web:[https://www.invima.gov.co/normatividadsp510373846/alimentos/resoluciones-](https://www.invima.gov.co/normatividadsp510373846/alimentos/resoluciones-alimentos/resoluciones-2013/3165-resolucion2674-del-22-de-julio-de-2013-.html)

[s-alimentos/resoluciones-2013/3165-resolucion2674-del-22-de-julio-de-2013-](#)

[.html](#)

Icontec Internacional. (2015). Guía Técnica Colombiana GTC-19001:2018: Directrices

para la auditoría de los sistemas de gestión. Editada por el Instituto Colombiano de

Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC). Bogotá, D.C.