

PLAN DE AUDITORIA INTERNA PARA EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
E INOCUIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA

Erika Paola Peñuela Ortíz

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del
ambiente para el sector alimentario como opción de grado y como obtención de
título ingeniería de alimentos

Clemencia Alava Viteri
Director de curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería
Programa de ingeniería de alimentos
Bucaramanga - 2020

NOTA ACLARATORIA

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN	4
2. OBJETIVOS	5
2.1 Objetivo General	5
2.2 Objetivos Especificos	5
3. ANTECEDENTES	6
3.1. Auditoria.....	6
3.2. Haccp e ISO 22000	6
3.3. ISO 19011.....	7
4. FORMATO PLAN DE AUDITORIA	8
5. DESARROLLO DEL PLAN DE AUDITORIA	9
5.1. Plan de auditoria 1	9
5.2. Plan de auditoria 2	10
5.3 Plan de auditoria 3	11
5.4. Plan de auditoria 4	12
5.5. Plan de auditoria 5	13
5.6. Plan de auditoria 6	15
5.7. Plan de auditoria 7	16
5.8. Plan de auditoria 8	17
5.9. Plan de auditoria 9	18
6. CONCLUSIONES	19
7. ANEXOS	20
7.1. Tabla Planes de auditoría	20
7.2. Programa de auditoría interna	22
8. BIBLIOGRAFIA	24

1. INTRODUCCIÓN

Las auditorías son un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias y evaluar de manera objetiva para determinar el grado o porcentaje en que se cumple los criterios de la auditoría establecidos; los criterios a tener en cuenta son un conjunto de políticas, procedimientos o requisitos usados como referencia para comparar la evidencia (resultados) de la auditoría, estos requisitos pueden ser legales o establecidos por la organización. (ICONTE, 2018)

La auditoría interna es aquella conocida de primera parte, programadas y realizadas por la organización, las auditorías externas conocidas de segunda; realizadas por clientes y tercera parte; realizadas por entes independientes los cuales otorgan certificaciones, registros de conformidad o agentes gubernamentales. (ICONTE, 2018)

El programa de auditoría se define como conjunto de una o más auditorías determinado en un periodo de tiempo, dirigidas hacia un propósito. (ICONTE, 2018), dentro del programa de auditoría se debe definir un plan de auditoría el cual consta de la descripción de las actividades y detalles acordados para realizar la auditoría. (ICONTE, 2018).

Conocer y adquirir la capacidad de auditar las diferentes normas que conforman los sistemas de gestión integral, se ha convertido en una necesidad y cualidad con la que debe contar un ingeniero de alimentos; ya que el mercado con la necesidad de avanzar en la calidad e inocuidad de los alimentos demanda que las organizaciones este certificadas para garantizar al consumidor la calidad de sus productos, cumpliendo con requisitos a sus clientes y requisitos legales. Los ingenieros de alimentos en la mayoría de los casos son los responsables de coordinar y dirigir la producción y calidad de las plantas de alimentos.

Como parte final del diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, Se presenta el plan de auditoría interna para el sistema de gestión de calidad e inocuidad de Productos Alimenticios Magdalena; dedicada a la producción de masas congeladas para panificación, con el fin de realizar seguimiento, evaluación y mejora a la implementación de la norma NTC ISO 22000:2018.

2. OBEJTIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Proponer un Plan de auditoría interna para complementar el programa de auditorías del sistema de gestión de la calidad e inocuidad de Productos Alimenticios Magdalena.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Implementar proceso para realizar el plan de auditoria de Productos Alimenticios Magdalena.
- Establecer seguimiento, verificación y mejora al sistema de gestión de calidad e inocuidad implementado con base a la NTC ISO 22000:2018 en Productos Alimenticios Magdalena.
- Verificar el cumplimiento de la política y objetivos de calidad e inocuidad de Productos Alimenticios Magdalena.

3. ANTECEDENTES

3.1. Auditoria.

Las auditorias se originan en el área contable, basándose en la verificación de los registros patrimoniales de las haciendas, su existencia es reconocida desde la época de la civilización numérica y el pueblo azteca; basados en controles de acciones privadas, dictámenes y procedimientos jurídicos. (Caro)

En la edad media la auditoria fue ejercida por la autoridad religiosa en el recaudo fiscalizado del diezmo que se debía pagar al virrey. En la edad industrial correspondiente al siglo XVIII; se implementan medidas contables nuevas, especialmente en auditorias buscando ayudar a las nuevas empresas que había surgido después de la segunda mitad de este siglo, en la revolución industrial en la aparición de maquinas hiladoras y de tejido. En estados unidos en el año 1939 surge una asociación encargada de vigilar el cumplimiento de las normas de auditorías, implementado supervisión en procesos administrativos. La profesión de auditor fue introducida en estados unidos por británicos en los últimos años del siglo XX. En la edad informática surgió auditorias en empresas e instituciones de información, se enfoca las auditorias de los sistemas de información, mediante transformación de métodos, técnicas y procedimientos de la auditoria tradicional. (Caro)

En Colombia se tiene conocimiento que la auditoria llega con el segundo viaje de Cristóbal Colon a América, designando a una persona de fiscalizar y controlar los fondos y bienes de la expedición. En el siglo XVI se forma la Real Audiencia de Santa Fe de Bogotá; se unificaban rentas y recaudos para la corona. En el siglo XVII aparecen las Oficinas de Contabilidad, mediante las cuales y a través de la Corte de Cuentas se consolidan el control fiscal en el mundo. (Caro)

Las empresas de alimentos deben implementar sistemas de gestión de calidad, para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y establecidos por la organización, para verificar que se cumple con lo descrito anteriormente se debe recurrir a las auditorias, tanto internas como externas.

3.2. HACCP e ISO 22000

El HACCP inicia como un método para asegurar la inocuidad de los alimentos utilizados por la Nasa para las misiones espaciales, en el año 1959, se introduce en la industria alimentaria en el año 1971 en la conferencia nacional de protección de alimentos; donde se pretendía identificar peligros, determinar PCC y establecer monitoreo a los PCC, pero no fue muy usado. En 1985 se recomienda HACCP en el concilio nacional de la investigación para asegurar la inocuidad del alimento, debido al brote de enfermedades transmitidas por alimentos, en 1988 el comité de asesores sobre criterios microbiológicos de alimento vuelve a recomendar la

aplicación de HACCP. El NACMCF propuso 7 principios para la aplicación de HACCP EN 1989; con la primera modificación en 1992 y la segunda y mas reciente en 1997 y publicada en 1998. (Alejandro Castillo Ayala, 2002)

En Colombia el HACCP es adoptado con el Decreto 60 del 2002.

ISO 22000 es un estándar internacional certificable, que especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, mediante la incorporación de todos los elementos de las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). (SGS, 2016), esta norma ha sido emitida en el 2005, referida específicamente para Seguridad alimentaria, la cual integra los sistemas de calidad con sistemas de inocuidad alimentaria, diseñado para cubrir los procesos realizados en la cadena de suministros de la industria alimentaria, haciendo a las empresas de alimentos mas competitivas tanto nacional como internacionalmente. (SGS, 2016)

3.3. ISO 19011

La norma ISO 19011 surgió de la necesidad de evitar la proliferación de normas internacionales sobre el mismo tema, se creo para dos áreas; sistema de gestión de calidad y sistemas de gestión de medio ambiente. Esta norma se enfoca en dar guía no requisitos, para establecer, planear y realizar auditorías. (eddy, 2016)


Originalmente se publicó en 1990 como ISO 10011-1 y en 2002 tomó la numeración ISO 19011 actual. (wikipedia, 2020)

4. FORMATO PLAN DE AUDITORIA


	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2020
OBJETIVO					
ALCANCE					
CRITERIOS					
EQUIPO AUDITOR					
AUDITORIA					
FECHA					
PROCESO					
ASPECTO EVALUADO					
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.
OBSERVACIONES:					
Reviso: Coordinador SIG Magdalana			Aprobó: Gerente Magdalana		

5. DESARROLLO DEL PLAN DE AUDITORIA


5.1. Plan de auditoria 1:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA					
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD					Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar que la alta dirección ha definido la política de inocuidad de los alimentos, la ha documentado y divulgado a todos los colaboradores de la organización.					
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Política de inocuidad de los alimentos, programa de capacitación, registros de inducción, reinducción y capacitaciones, Ejecución de entrevistas dentro de la organización.					
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018.					
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.					
AUDITORIA						
FECHA	12/12/2020					
PROCESO	ALTA DIRECCIÓN - GERENCIA					
ASPECTO EVALUADO	Alta dirección no ha definido totalmente la política de inocuidad de los alimentos, por motivo que los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.					
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.	
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Jefe de calidad	Gerente/ Administrador	Registro y acta de reunión (inicio)	
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 1	
Revisión documental de la política de inocuidad de los alimentos establecida dentro del SGIA, programas de capacitación y sus registros.	ISO 22000:2018 Numeral 5.2- 5.2.1 y 5.2.2	8:00 am			Política de inocuidad de los alimentos establecida dentro del SGIA, programas de capacitación y registros de divulgación.	
Entrevista en área de producción a colaboradores	ISO 22000:2018 Numeral 5.2- 5.2.2	8:30 am			Se entrevista dos colaboradores del área de producción	
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.	
Reunión cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)	
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)						
Revisó: Coordinador SIG Magdalana			Aprobó: Gerente Magdalana			


5.2. Plan de auditoria 2:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA					
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD					Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar que la organización tenga contemplado un plan de recurso financieros a disponibilidad de la implementación, mantenimiento y mejora del SGIA basado en la ISO 22000:2018					
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o Plan de recursos financieros, procesos, registros entradas y salidas de recursos.					
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018.					
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.					
AUDITORIA						
FECHA	13/12/2020					
PROCESO	ALTA DIRECCIÓN - GERENCIA					
ASPECTO EVALUADO	La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo con prioridades de gastos que tenga la compañía					
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.	
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Jefe de calidad	Gerente/ Administrador	Registro y acta de reunión (inicio)	
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 2	
Revisión documental del SGIA, Programa y/o Plan de recurso financieros, procesos, registros entradas y salidas de recursos.	ISO 22000:2018 Numeral 7.1.1	7:30 am			Programa y/o Plan de recurso financieros, procesos, registros entradas y salidas de recursos.	
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	8:30 am			Informe final de la auditoria.	
Reunión cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:00 am			Registro y acta de reunión(cierre)	
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)						
Reviso: Coordinador SIG Magdalena			Aprobó: Gerente Magdalena			


5.3. Plan de auditoria 3:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA					
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD					Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar que los PPR abarquen en totalidad las líneas de producción de Productos Alimenticios Magdalena.					
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; programas de prerrequisitos					
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.					
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.					
AUDITORIA						
FECHA	14/12/2020					
PROCESO	PRODUCCIÓN					
ASPECTO EVALUADO	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos, relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.					
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.	
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Jefe de calidad	Jefe de Producción / Líder de Producción	Registro y acta de reunión (inicio)	
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3	
Revisión de Programas de prerrequisitos	ISO 22000:2018 Numeral 8.2.1 y 8.2.2	7:30 am			Programas de Prerrequisitos	
Recorrido por líneas de producción.	ISO 22000:2018 Numeral 8.2.1 y 8.2.2	8:00 am			Procedimientos, Instructivos, Registros de cada área de las líneas de producción.	
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.	
Reunión cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)	
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)						
Reviso: Coordinador SIG Magdalena				Aprobó: Gerente Magdalena		

5.4. Plan de auditoria 4:


	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA					
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD					Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar estandarización de cada uno de los procesos que se realizan en Productos Alimenticios Magdalena					
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Descripción de procesos, Procedimientos (POES), instructivos y registros de capacitación.					
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.					
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.					
AUDITORIA						
FECHA	15/12/2020					
PROCESO	CALIDAD E INOCUIDAD					
ASPECTO EVALUADO	Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.					
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.	
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Director de RRHH	Jefe de Calidad / Auxiliar de Calidad	Registro y acta de reunión (inicio)	
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3	
Revisión de descripción de procesos y registros de capacitación.	ISO 22000:2018 Numeral 8.5.1.5	7:30 am			Descripción de procesos y registros de capacitación.	
Recorrido por líneas de producción y entrevista a colaborador de la línea de producción.	ISO 22000:2018 Numeral 8.5.1.5	8:00 am			Procedimientos, Instructivos, Registros y entrevista a colaborador	
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.	
Reunión cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)	
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)						
Reviso: Coordinador SIG Magdalena				Aprobó: Gerente Magdalena		

5.5. Plan de auditoría 5:


	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar que se halla realizado el ejercicio de severidad y probabilidad de ocurrencia de los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse en la línea de producción y que se haya divulgado la información entre el personal.				
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan de evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros y registros de capacitación.				
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.				
AUDITORIA					
FECHA	16/12/2020				
PROCESO	CALIDAD E INOCUIDAD				
ASPECTO EVALUADO	<p style="text-align: center;">La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.</p>				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am			Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoría	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoría 3
Revisión documental del Programa y/o plan de evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros, ejercicio de severidad y probabilidad de	ISO 22000:2108 Numeral 8.5.2.3	7:30 am			Líder de producción

ocurrencia de los peligros identificados y registros de capacitación.					
Realizar entrevista a colaborador de la línea de producción.	ISO 22000:2018 Numeral 8.5.2.3	8:00 am			Procedimientos, Instructivos, Registros y entrevista a colaborador
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)					
Reviso: Coordinador SIG Magdalana			Aprobó: Gerente Magdalana		


5.6. Plan de auditoria 6:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar que los LCC para cada PCC sea medible y con valoración objetiva.				
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC				
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.				
AUDITORIA					
FECHA	17/12/2020				
PROCESO	CALIDAD E INOCUIDAD				
ASPECTO EVALUADO	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Coordinador SIG	Jefe de Calidad / Auxiliar de Calidad	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3
Revisión de Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC	Decreto 60 de 2002, articulo 6, numeral 7 ISO 22000:2018 Numeral 6.4.3	7:30 am			Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de LCC.
Recorrido in situ líneas de producción		8:30 am			Procedimientos e instructivos y registros de control de PCC
Redacción de hallazgos	ISO 19011:18 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión cierre	ISO 19011:18 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)					
Reviso: Coordinador SIG Magdalana			Aprobó: Gerente Magdalana		


5.7. Plan de auditoria 7:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar identificación de PPR operativos dentro del SGIA.				
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO				
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.				
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.				
AUDITORIA					
FECHA	18/12/2020				
PROCESO	CALIDAD E INOCUIDAD				
ASPECTO EVALUADO	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Líder de producción	Jefe de Calidad / Auxiliar de Calidad	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3
Revisión de Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO	ISO 22000:18 Numeral 8.5.2.4.1	7:30 am			Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO
Redacción de hallazgos	ISO 19011:18 Numeral 6.4.9.1	8:30 am			Informe final de la auditoria.
Reunión cierre	ISO 19011:18 Numeral 6.4.10	9:00 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)					
Reviso: Coordinador SIG Magdalena			Aprobó: Gerente Magdalena		

5.8. Plan de auditoria 8:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA					
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD					Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar identificación de PPR operativos dentro del SGIA.					
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO, registros de control de los PPR operativos.					
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018, Decreto 60 del 2002, Resolución 2674 del 2013.					
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.					
AUDITORIA						
FECHA	18/12/2020					
PROCESO	CALIDAD E INOCUIDAD					
ASPECTO EVALUADO	No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.					
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.	
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Líder de producción	Jefe de Calidad / Auxiliar de Calidad	Registro y acta de reunión (inicio)	
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3	
Revisión de Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO, registros de control de los PPR operativos.	ISO 22000:18 Numeral 8.5.4.3	7:30 am			Programa y/o plan evaluación de peligros, Matriz de identificación de peligros e identificación de PPRO, registros de control de los PPR operativos.	
Recorrido in situ líneas de producción		8:30 am			Registros de control de los PPR operativos	
Redacción de hallazgos	ISO 19011:18 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.	
Reunión cierre	ISO 19011:18 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)	
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)						
Revisó: Coordinador SIG Magdalana			Aprobó: Gerente Magdalana			

5.9. Plan de auditoria 9:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				Versión 01
	PLAN DE AUDITORIA				
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD				Diciembre 2020
OBJETIVO	Verificar que el SGIA cuente con un programa, planes y procedimientos de auditorías internas y externas.				
ALCANCE	Revisión de documentos del SGIA; Programa de auditorías, planes y procedimientos de auditorías internas y externas.				
CRITERIOS	Sistema gestión de inocuidad alimentaria –SGIA, ISO 22000:2018				
EQUIPO AUDITOR	Jefe de calidad, Coordinador SIG, director RRHH, jefe de producción, Líder de producción.				
AUDITORIA					
FECHA	18/12/2020				
PROCESO	CALIDAD E INOCUIDAD				
ASPECTO EVALUADO	No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoria, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.				
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE LA NORMA	HORA	AUDITORES Y OBSERVADORES	AUDITADOS	EVIDENCIAS.
Reunión de apertura	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:00 am	Líder de producción	Coordinador SIG	Registro y acta de reunión (inicio)
Presentación plan de auditoria	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.3	7:15 am			Plan de auditoria 3
Revisión documental de Programa de auditorías, planes y procedimientos de auditorías internas y externas.	ISO 22000:2018 Numeral 9.2.2	7:30 am			Programa de auditorías, planes y procedimientos de auditorías internas y externas. Registros y actas de auditorías.
Redacción de hallazgos	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.9.1	9:00 am			Informe final de la auditoria.
Reunión cierre	ISO 19011:2018 Numeral 6.4.10	9:30 am			Registro y acta de reunión(cierre)
OBSERVACIONES: N.A (No aplica)					
Reviso: Coordinador SIG Magdalena			Aprobó: Gerente Magdalena		

6. CONCLUSIONES

- Si se implementa un plan de auditorías para Productos Alimenticios Magdalena, garantizaremos que haya un procedimiento o metodología con el fin de que las auditorias sean eficientes según sus objetivos.
- Si se implementan los planes de auditoria se podrían establecer las posibles fallas en el SGIA, y posteriormente se realizarían planes de acción preventivos, correctivos y de mejora.
- Si realizamos auditoria internas de forma periódica, podríamos indicar el cumplimiento de las metas propuesta de la organización referente a la implementación del SGIA y nos ayudaría a estar preparados y con un sistema eficaz ante cualquier visita de auditoría externa por un ente certificador o gubernamental.



7. ANEXOS

7.1. Tabla Planes de auditoría

PLANES DE AUDITORIA	ASPECTO EVALUADO	REQUISITO DE LA NORMA
1	Alta dirección no ha definido totalmente la política de inocuidad de los alimentos, por motivo que los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.	ISO 22000:2018 Numeral 5.2-5.2.1 y 5.2.2
2	La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo con prioridades de gastos que tenga la compañía	ISO 22000:2018 Numeral 7.1.1
3	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos, relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.	ISO 22000:2018 Numeral 8.2.1 y 8.2.2
4	Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.	ISO 22000:2018 Numeral 8.5.1.5
5	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.	ISO 22000:2108 Numeral 8.5.2.3

PLANES DE AUDITORIA	ASPECTO EVALUADO	REQUISITO DE LA NORMA
6	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva	Decreto 60 de 2002, artículo 6, numeral 7 ISO 22000:2018 Numeral 6.4.3
7	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos	ISO 22000:18 Numeral 8.5.2.4.1
8	No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.	ISO 22000:18 Numeral 8.5.4.3
9	No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoria, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.	ISO 22000:2018 Numeral 9.2.2

7.2. Programa de auditoría interna

PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD																
 		Código:	0.001															
		Versión:	2															
		Fecha:	5-oct-20															
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Planificar acciones que lleven a verificar si se han superado los hallazgos encontrados en la auditoría que se realizó a la línea de producción de masas congeladas de productos Magdalena para poder certificar en la Norma ISO22000:2018.						Llevar a la empresa a resolver los nuevos hallazgos encontrados en la auditoría y así poder ayudar a certificar a la empresa con la Norma ISO 22000:2018 en su producto alimenticios Magdalena de la línea de producción de la masa congeladas de panificación.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
Es el estudio enfocado a los nueve casos que hace referencia a los hallazgos relacionados con la Norma ISO 22000:2018 en la auditoría interna de la empresa Magdalena.				La Norma ISO 22000:2018, Programa de auditoría interna, cronograma de auditorías internas, Lista verificación (check list), documentación y registros contemplados en el programa del sistema de gestión integral, informe de la auditoría, documento de análisis de los hallazgos, documentación sobre el seguimiento y la verificación de las acciones correctivas y mejora.				Recursos con recursos financieros, tecnológicos, humanos como el grupo auditor, líder del proceso (auditado), el personal del proceso auditado, área o proceso a auditar, aprobación y recursos de la alta gerencia.										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo 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
Hallazgo ítem 29: Alta dirección no a definido totalmente la política de inocuidad de los alimentos, por motivo que los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>5.2.Política 5.2.1. Establecimiento la política de la inocuidad de los alimentos: La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos. Punto c: Ya que con este hallazgo del ítem 29 se concluye que no tiene, plenamente establecido la política de la empresa Magdalena; donde se incluya el compromiso de cumplir con los requerimientos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requerimientos legales y reglamentarios y los requerimientos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos .</p> <p>5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos: Ya que con este hallazgo del ítem 29 se concluye que no se encuentra disponible, ni documentada completamente donde se evidencia que se aplica a todos los niveles dentro de la organización para así estar disponible para las partes interesadas pertinentes, según sea apropiada dentro de la organización.</p>	Dar a conocer que debe establecer, implementar y mantener por parte de la alta dirección la política de la inocuidad de los alimentos de empresa Magdalena.	Jefe de calidad	Gerencia	Análisis documental. Entrevista a jefes y líderes de Magdalena	X												Administrador
Hallazgo ítem 60: La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>7.1 Recursos 7.1.1 Generalidades: La organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua en el SGIA. Porque aun no han establecido los recursos necesarios para implementar, mantener y actualizar el SGIA; porque aun no tienen realizado un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018.</p>	Crear un plan de recursos financieros donde se puede evidenciar la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018 en empresa Magdalena.	Equipo líder de la auditoría.	Gerencia	SMART Presupuestos de años. Matriz de Financiera de empresa.		X											Jefe de Costos

<p>Hallazgo ítem 93: Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.</p>	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>Todos los procesos de producción deben estar documentados y estandarizados. Como lo establece la resolución 2674 del 2013 en su artículo 22, numeral 2, el Decreto 60 del 2002 en el artículo 6, numeral 4 y la Norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.1.5.3. Descripción de procesos y su entorno.</p>	<p>Realizar y documentar POES, instructivos, parámetros de control y registros para todas las etapas del proceso de producción de Productos Alimenticios MAGDALANA.</p>	RRHH	Jefe de calidad	Entrevista al líder de producción. Inspección de manual de proceso, manual de funciones, manual de capacitación							X	X	X	X	X		Coordinador del SGC
<p>Hallazgo ítem 122: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.</p>	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>En el análisis de puntos críticos de control es de vital importancia realizar estudios sobre la posibilidad de ocurrencia ya que de esta forma estaremos preparados con medidas de control preventivas frente a cualquier peligro de inocuidad del alimento. Como se establece en el Decreto 60 del 2002 en su artículo 6, numeral 5 y la norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.3</p>	<p>Determinar y realizar un buen análisis de peligros donde se establezca la severidad y ocurrencia de los mismo y garantizar un buen control preventivo en las diferentes etapas del proceso.</p> <p>Incluir el estudio de análisis dentro del cronograma de capacitación a todo el personal involucrado directa e indirectamente con la línea de producción.</p>	Líder de producción	Equipo control de Calidad	Realizando revisión documental en el plan HACCP, se identifican los posibles peligros desde la recepción de las materias primas hasta la entrega del producto terminado, pero no se evidencia análisis de severidad y de probabilidad de ocurrencia de dichos peligros, lo cual nos puede indicar que el proceso no está debidamente controlado y/o que hay deficiencias en la implementación del plan HACCP							X	X	X			Coordinador Control de Calidad	
<p>Hallazgo ítem 125: No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos</p>	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>La organización debe categorizar seleccionando e identificando las medidas de control para ser tratadas como PPRO. Como se establece en la Norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.4</p>	<p>Realizar estudio de categorización y selección de los PPR y PPRO, estableciendo prevención, control, corrección y garantizar la correcta implementación del SGIA.</p>	Jefe de producción	Asegurador de calidad	Inspección de documentación de BPM	X							X	X				Coordinador del SGC
<p>Hallazgo ítem 132: No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.</p>	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>Para cada PPRO de debe establecer un procedimiento de control y/o medida y se debe evidenciar. Como se establece en la Norma ISO 22000:2018 numeral 8.5.4.3</p> <p>Se crea a partir del análisis de peligros y pretenden convertirse en medidas de control como antesala de los PPC formando parte de la línea de proceso de Magdalena proveyéndose como un control de riesgos o peligros inherentes dentro de los procesos de producción.</p>	<p>Asegurar que se controlen todos los factores que puedan influir dentro de la productividad de Magdalena incluyendo los que puedan representar un peligro para la salud del consumidor</p>	Jefe de producción	Asegurador de calidad	Análisis documental (Registros Programa de Prerequisitos operativos,) - Inspección in situ de la documentación Confirmación										X	X	X	Líder de producción
<p>Hallazgo ítem 193: No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorías son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.</p>	<p>Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoría interna un incumplimiento a los siguientes ítems:</p> <p>La organización debe planear y documentar, los procedimientos, responsabilidades, requisitos, resultados y seguimiento de las auditorías. Como se establece en la Norma ISO 22000:2018 numeral 9.2.2</p> <p>Los productos obtenidos a partir de las auditorías promueven el aseguramiento y la consulta, agrega valor y mejora las operaciones de la compañía permitiendo alcanzar objetivos realizables.</p>	<p>Establecer los lineamientos que permita al auditor de Magdalena y en cumplimiento de la norma vigente realice los hallazgos específicos frente a los procedimientos y documentación requerida tanto de la evaluación como de la atención de las mismas</p>	Jefe de producción	Jefe de Calidad	Análisis documental (registros, formatos, manual de procesos, manual de funciones) - Confirmación del hallazgo auditado								X	X				Asegurador de calidad
<p>Hallazgo ítem 143: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.</p>	<p>Este hallazgo se articula a los 7 principios HACCP y la norma ISO 22000:2018 aborda la inocuidad de los alimentos de esta manera: PPR - HACCP - PPRO.</p> <p>Los LCC de cada PCC debe estar establecido y ser medibles señalando el criterio de aceptabilidad o no del producto. Como se establece en el Decreto 60 del 2002 en el artículo 6, numeral 7 y la Norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.4.2, literal a).</p> <p>Sirven como límite de seguridad para cada punto crítico de control, estos deben ser inspeccionables y medibles permitiendo la facilidad y la ligereza para obtener un nivel de aceptación del objeto de análisis. Se rigen bajo los parámetros del plan APPCC HACCP y el Codex Alimentarius de 1993.</p>	<p>Representar los límites usados dentro de Magdalena para diferencias lo aceptable de lo que no lo es</p>	Jefe de calidad	Jefe de producción	Análisis documental (Formatos, manual de procesos) - Inspección de la producción in situ Confirmación									X	X	X		Líder de calidad

8. Bibliografía

- Alejandro Castillo Ayala, M. Á. (2002). *HACCP*. FAO. Obtenido de http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/comagric/codex/pdf/04pan.pdf
- Caro, C. E. (s.f.). *LA AUDITORIA, ORIGEN Y EVOLUCION*. Universidad Libre de Colombia . Obtenido de <http://www.unilibre.edu.co/bogota/pdfs/2016/4sin/B20.pdf>
- eddy. (2016). *Norma ISO 19011*. Obtenido de <http://normaiso19011.blogspot.com/2016/03/fgfgfg.html>
- ICONTE. (2018). *ISO 19011:2018, Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión*.
- SGS. (2016). *Introducción a la Norma ISO 22000 – Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria*. SGS. Obtenido de <http://gestion-calidad.com/wp-content/uploads/2016/09/Resumen-22000.pdf>