

Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el
Sector Alimentario

**Diseño del Plan de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Calidad Norma ISO
22000:2018**

Presentado por

Xiomara Gómez Patiño

Edgar Albeiro Portilla Betancourt

Over Mauricio García

Néstor Orlando Posso Cobo

Directora

Clemencia Álava Viteri

Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Diciembre 18 de 2021

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

Resumen.....	4
Introducción	5
Objetivo General.....	6
Objetivos específicos	6
Antecedentes teóricos	7
Plan de auditoria Hallazgo 1	9
Plan de auditoria Hallazgo 2.....	11
Plan de auditoria Hallazgo 3.....	13
Plan de auditoria Hallazgo 4.....	15
Plan de auditoria Hallazgo 5.....	17
Plan de auditoria Hallazgo 6.....	19
Plan de auditoria Hallazgo 7.....	21
Plan de auditoria Hallazgo 8.....	23
Conclusiones.....	25
Referencias Bibliográficas	26
Anexos	27

Resumen

El presente plan de auditoría interna describe las actividades y criterios acordados que se tienen presente al evaluar los resultados y obtener los objetivos, generando en su desempeño observaciones para cada hallazgo o proceso a auditar y la realización de un análisis de resultados bajo acciones correctivas registrados para demostrar su ejecución, se llevó a cabo a través de la revisión documental del sistema y la evaluación del cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000 de 2018 por medio de recorridos por las líneas objeto de evaluación, realizando entrevistas al personal y validando el debido diligenciamiento de los documentos establecidos para el control de riesgos, peligros y verificación de los PCC identificados en los procesos, evaluando el grado de eficacia de los criterios que se deben tener en cuenta y el cumplimiento de los aspectos que interfieren en la calidad e inocuidad alimentaria.

El Plan de Auditoría Interna realizado al SGC según la Norma ISO 22000:2018 por procesos a panadería Damaris, permitió establecer el cumplimiento de las políticas y procedimientos del sistema de gestión de calidad e inocuidad como estrategia de mejora del desempeño, garantizando alimentos inocuos y de calidad, confirmando con esfuerzos combinados aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos para los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes según la norma y su plan de verificación no son desfavorables.

Palabras Claves: Auditoría Interna, ISO 22000:2018, calidad, inocuidad alimentaria, Sistema de gestión.

Introducción

Una auditoría según La Norma ISO 22000:2018 es un proceso sistemático, independiente y documentado que tiene el propósito de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria, asegurar la calidad de los alimentos para la protección del consumidor y fortalecimiento de su confianza en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, mediante el establecimiento de requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria que le permitan obtener hallazgos, pruebas de auditoría y evaluarlos objetivamente con elementos que buscan incrementar el rendimiento de la producción inocua en la cadena de suministro y determinar en qué medida se cumplen los criterios de auditoría.

Es importante realizar un plan de auditoría en la Panadería Damaris para prestar un servicio de asistencia constructiva a la administración porque se viene trabajando en el perfeccionamiento del sistema de gestión de la calidad e inocuidad ISO 22000:2018 donde los planes acordados, políticas de la empresa, control interno de procesos de panificación se desarrollen satisfactoriamente, para ello es necesario la implementación de programas de auditorías soportadas en el diseño previo de acciones de verificación al SGIA que permitan obtener evidencias consecuentes y ordenadas que dejen al descubierto la existencia de dificultades o problemas en los procesos para posteriormente ser resueltos.

El propósito del plan de auditoría interna en toda organización es la necesidad de mejora continua y el fortalecimiento en la competencia del mercado que permiten describir actividades para evaluar los procesos, como una herramienta de diagnóstico en identificar hallazgos de no conformidades, falencias y analizar evidencias a fin de generar planes de acción correctivas o preventivas, garantizando que los productos que se fabrican en la Panadería Damaris sean inocuos, de acuerdo con la normatividad ISO 22000:2018.

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría interna por procesos en la panadería Damaris para aquellos aspectos donde los resultados obtenidos en cumplimiento de los requerimientos del sistema de gestión de la calidad e inocuidad de la norma ISO 22000:2018 fueron desfavorables, estableciendo procedimientos estructurados y organizados que permitan evaluar la aplicación de las acciones correctivas encaminadas a subsanar las no conformidades identificadas.

Objetivos Específicos

Estructurar un plan de auditoría que nos permita evaluar el sistema de gestión de calidad, tomando como referencia la norma ISO22000:2018, identificando las actividades que se llevaran a cabo de acuerdo con los hallazgos evidenciados.

Establecer el control para cada hallazgo del sistema de gestión de la calidad Norma ISO 22000:2018 con el alcance, los criterios y los riesgos a minimizar mediante un plan de mejoramiento de acciones correctivas en procesos de panificación con producción inocua.

Implementar lineamientos, documentos de control y acciones de mejora en cumplimiento de la planificación de las BPM, el plan HACCP, la norma ISO 22000:2018 y su ejecución, con la posibilidad de evaluar periódicamente el proceso productivo para mejorarlo y hacerlo cada vez más eficiente e inocuo.

Antecedentes teóricos

NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

Proporciona orientación sobre la planificación y la realización de auditorías de los requisitos legales y reglamentarios de sistemas de gestión donde los resultados dependiendo de los objetivos pueden proporcionar entradas para el aspecto de análisis de la planificación del negocio y pueden contribuir a la identificación de necesidades y actividades de mejora. (ICONTEC 2018).

El objetivo del plan de auditoria está enfocado en la verificación de que si un sistema de calidad cumple con los requisitos determinados, en riesgos y oportunidades, la descripción de actividades y de los detalles acordados por el auditor de una auditoria concreta que contiene cronograma del día, horas en las que se auditara, tiempo ejecución y cierre para lograr su alcance en extensión, límites con un conjunto de requisitos y criterios usados como referencia frente a los cuales se compara la evidencia objetiva en los sistemas de gestión, que son el conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, lograr objetivos y procesos según los resultados. (NTC-ISO 19011:2018)

Según Parsowith, (2007), las auditorias de calidad son un método para evaluar la documentación, implantación y eficacia de los sistemas de calidad. El ámbito de auditoria debe determinar instalaciones, productos, procesos, elementos del sistema, departamentos o actividades que abarcara. Los resultados finales del plan de auditoria se deben plasmar en un informe final escrito que debe incluir la evaluación definitiva del cumplimiento de las normas establecidas junto con las verificaciones, observaciones, hallazgos y conclusiones significativas relativas a los objetivos de la auditoria con la suficiente y pertinente información sobre los resultados basados en evidencias con explicaciones y comentarios que generen acciones correctivas para implementar sobre el área o proceso establecido.

La Norma ISO 22000 2018 establece los requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos que ayuda a mejorar su desempeño general en el marco de la seguridad alimentaria.

La norma se basa en el ciclo PHVA (planear, hacer, verificar, actuar) y el pensamiento basado en riesgo con un enfoque de proceso que permite a una organización planificar sus procesos, sus interacciones asegurándose de que cuenten con los recursos y la gestión adecuados en identificar e implementar acciones de mejora, poner en marcha controles para prevenir o minimizar efectos adversos y determinar los factores que pueden hacer que sus procesos y su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos se desvíen de los resultados previstos (ICONTEC 2018).

La norma posibilita cumplir con los requisitos legales y evaluar la implementación de un Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria que garantice la confianza en la calidad de los productos a través de esfuerzos combinados de todas las partes interesadas que respaldan la tranquilidad y seguridad de los consumidores mediante la obtención de los resultados deseados de acuerdo con el cumplimiento de la política de inocuidad alimentaria.


La evaluación y valoración de los requisitos de inocuidad alimentaria para el SGIA es una decisión estratégica que mejora su efectividad y facilita a la organización proveer alimentos, productos y servicios que se consumen seguros y que cumplen con los reglamentos estatutarios y regulatorios.

El plan de auditoria hace posible abordar riesgos y oportunidades asociados a beneficios y habilidades para demostrar conformidad con los requerimientos que aseguren una mejor comunicación con las partes interesadas para operar, planificar, implementar, mantener y actualizar el SGIA en busca de su certificación y obtención de registro.

Plan de auditoria para el programa de auditoria del SGI Norma ISO 22000:2018


Panadería Damaris.

Plan de auditoria Hallazgo 1

PANADERIA DAMARIS		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fecha: Diciembre 01 de 2021
Proceso por Auditar o Hallazgo	La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde.	
Objetivo	Verificar la existencia e información documentada de la Política de Inocuidad de acuerdo con el contexto de la organización, estableciendo una metodología adecuada para cumplir con los lineamientos de la norma.	
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.	
Criterios de auditoria	Plan HACCP Resolución 2674 de 2013 Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos Norma ISO 22000:2018 - Capitulo 5 numerales 5.1 y 5.2.	
Recursos necesarios	Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.	


Área por auditar		Área de Producción Pan Molde Artesanal				
Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Equipo SGIA	Auditor Líder	8:00 am	8:30 am	Sala de juntas	Acta de reunión inicial Cronograma actividades
Revisar y verificar documentación que plantee la política de inocuidad de alimentos línea producción pan molde artesanal.	Director de Calidad	Auditor Líder	8:30 am	9:00 am	Sala de juntas	Documentación y registro que soporte y plantee la política de inocuidad de alimentos.
Reconocimiento del área producción pan molde artesanal	Operario líder de producción	Auditor Líder	9:00 am	10:00 am	Línea de proceso	Plano área, diagrama de flujo y formatos del proceso
Evaluación de resultados	Equipo SGIA	Auditor Líder	10:00 am	11:00 am	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados
Reunión de cierre	Gerente, director de calidad y líder equipo SGIA	Auditor Líder	11:00 am	12:00 pm	Sala de juntas	Informe de resultados Acta de cierre
Observaciones	El personal entrevistado es consciente de la importancia de su trabajo y función en la compañía, lo cual permite el desempeño de sus tareas de acuerdo con su responsabilidad y aporte en la labor.					
Firma Auditor			Firma de Líder del Proceso Auditado			

Plan de auditoria Hallazgo 2

PANADERIA DAMARIS		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fecha: Diciembre 02 de 2021
Proceso a Auditar o Hallazgo	Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	
Objetivo	Comprobar que los programas prerequisite (PPR) necesarios estén implementados para mantener el alcance y cumplimiento de los requerimientos de la norma desde el inicio hasta el final de la línea de producción con el fin de que abarquen el almacenamiento y distribución del producto terminado en la empresa.	
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.	
Criterios de auditoria	Plan HACCP Resolución 2674 de 2013 Requisitos aplicables Norma ISO 22000:2018 - Capítulo 8 Operación; al establecer los PPR en conformidad con el punto g) la recepción de materias primas entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos.	
Recursos necesarios	Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.	
Área por auditar	Almacenamiento y Distribución de Producto Terminado.	


Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Equipo SGIA	Analista de Calidad	8:00 am	8:30 am	Sala de juntas	Acta de reunión inicial Cronograma actividades
Revisión documentación	Almacén y despacho producto terminado	Analista de Calidad	8:30 am	9:00 am	Sala de juntas	Documentación y registro de formatos de distribución despacho, inventario y rotación de producto terminado.
Reconocimiento del área de Almacén y despacho producto terminado	Operario líder de Almacén y despacho	Analista de Calidad	9:00 am	10:00 am	Almacén de producto terminado y distribución	Inspección y confirmación In situ de (PPR) para el cumplimiento de exigencias que integran almacenamiento y distribución de producto terminado.
Evaluación de resultados	Equipo SGIA	Analista de Calidad	10:00 am	11:00 am	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados
Reunión de cierre	Gerente, director de calidad, líder equipo SGIA y líder equipo almacén y despacho	Analista de Calidad	11:00 am	12:00 pm	Sala de juntas	Informe de resultados Acta de cierre
Observaciones	Se evidencia que el alcance de los PPR contempla el almacenamiento y distribución del producto terminado lo que refuerza las BPM y provoca la producción inocua de los productos					
Firma Auditor			Firma de Líder del Proceso Auditado			

Plan de auditoria Hallazgo 3

PANADERIA DAMARIS		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fecha: Diciembre 03 de 2021
Proceso por Auditar o Hallazgo	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.	
Objetivo	Garantizar la calidad de las materias primas utilizadas en el proceso de producción del pan Molde, realizando el proceso de seguimiento a proveedores que permita identificar que la Harina cumple con los criterios de calidad de la empresa. Mantener información documentada con formatos de seguimiento y controles que los proveedores de harinas realizan a su producto terminado como evidencia de la conformidad del hallazgo.	
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación. Aplicando en la gestión documental de Panadería Damaris, verificando los registros que se llevan a cabo en la recepción de Materias primas y control a proveedores de Harinas,	
Criterios de auditoria	Plan HACCP Resolución 2674 de 2013 ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 - Operaciones, numeral 8,2. Programas prerrequisito: sobre los procesos de aprobación	
Recursos necesarios	Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.	
Área a Auditar	Almacén de Materias Primas	


Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Almacén Materias primas Equipo SGIA	Analista de Calidad	8:00 am	08:30 am	Sala de juntas	Acta de reunión inicial. Cronograma de actividades.
Revisión documentación	Líder Equipo de Almacén materias primas	Analista de Calidad	08:30 am	09:30 am	Sala de juntas	Ficha técnica harinas. Formatos de recepción materias primas. Programa de evaluación y selección de proveedores. Plan maestro de limpieza y desinfección.
Recorrido por las zonas de almacenamiento y criterios de control	Equipo de Almacén Materias primas	Analista de Calidad	09:00 am	10:30 am	Almacén Materias primas	Registros de verificación y control de materias primas. Criterios del control de calidad. Plan manejo de alérgenos e hipersensibles.
Evaluación de resultados	Almacén materias primas	Analista de Calidad	10:30 am	11:30	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados.
Reunión de cierre	Almacén materias primas Equipo SGIA	Analista de Calidad	11:30	12:30	Sala de juntas	Informe de resultados. Acta de cierre.
Observaciones	Los formatos de seguimiento a proveedores garantizan la calidad de las materias primas utilizadas en el proceso de producción del pan Molde y permiten cumplir con los requisitos de aplicación para el SGC en la empresa					
Firma Auditor				Firma de Líder del Proceso Auditado		

Plan de auditoria Hallazgo 4

PANADERIA DAMARIS		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fecha: Diciembre 04 de 2021
Proceso por Auditar o Hallazgo	El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	
Objetivo	Garantizar que las acciones correctivas encaminadas a subsanar los hallazgos o incumplimiento de la norma, sean establecidas de manera correcta y que exista la evidencia suficiente para determinar su ejecución, control y seguimiento.	
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.	
Criterios de auditoria	Plan HACCP Resolución 2674 de 2013 ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones, numeral 8.9.3 Acciones Correctivas	
Recursos necesarios	Disponibilidad de información, comunicación y herramientas tecnológicas. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.	
Área a Auditar	Aseguramiento de la Calidad	

Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	13:30 pm	14:00 pm	Sala de juntas	Acta de reunión inicial. Cronograma de actividades.
Revisión documentación.	Departamento de Calidad	Ingeniero de Alimentos	14:00 pm	14:30 pm	Sala de juntas	Plan de capacitación. Análisis documental formatos de capacitación de personal en la norma ISO 22000:2018. Documentación interna de integrantes del plan HACCP (metodología definida por la empresa).
Revisión Documental	Gestión Humana	Ingeniero de Alimentos	14:30 pm	15:30 pm	Sala de juntas	Plan de formación al cargo, hoja de vida. Formato actualizado de capacitaciones.
Evaluación de resultados	Departamento de Calidad Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	15:30 pm	16:00 pm	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados
Reunión de cierre	Departamento de Calidad Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	16:00 pm	16:30 pm	Sala de juntas	Informe de resultados Acta de cierre
Observaciones	Se evidencia que el personal que presta servicio tiene conocimiento claro dentro de la organización, sin embargo se deben de aplicar diferentes estrategias con el fin de que los soportes no generen confusión y sean claros en su totalidad.					
Firma Auditor			Firma de Líder del Proceso Auditado			


Plan de auditoria Hallazgo 5

PANADERIA DAMARIS		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fecha: Diciembre 05 de 2021
Proceso Para Auditar o Hallazgo	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 la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	
Objetivo	Verificar que los registros asociados a la identificación de los peligros sean medibles, puedan hacer un seguimiento al proceso y posibiliten tomar decisiones efectivas y eficaces para cada peligro asociado, con el fin de evaluar la efectividad de los resultados en cada fase operativa desde el inicio de la producción, elaboración y distribución final.	
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.	
Criterios de auditoria	Plan HACCP - Principio 6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el plan operativo HACCP Resolución 2674 de 2013 ISO-22000 de 2018 - Capitulo 8 Operaciones, numeral 8.5 Control de Peligros. Punto C. Procedimientos de seguimiento y Punto f. Registros de seguimiento con información documentada del plan de control de peligros.	
Recursos necesarios	Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.	

Área por Auditar		Línea de Producción.				
Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Gerente, Equipo HACCP	Auditor Líder	8:00 am	8:40 am	Sala de juntas	Acta de reunión inicial. Cronograma de actividades.
Revisión documental.	Equipo HACCP Equipo SGIA	Auditor Líder	8:40 am	11:50 pm	Sala de juntas	Matriz de análisis de riesgos y peligros identificados. Diagramas y control de variables de proceso. Sistema de registro documentado para verificación y seguimiento peligros identificados, checklist. Registro de controles que confirmen efectividad peligros identificados. Formatos de capacitación sobre análisis de peligros, severidad ocurrencia y personal responsable.
Recorrido insitu.	Equipo HACCP Equipo SGIA	Auditor Líder	13:30 pm	16:00 pm	Línea de producción	Inspección y confirmación insitu de control peligros y riesgos para

						cumplimiento de exigencias que integran proceso de producción pan molde.
Evaluación de resultados	Gerencia y Equipo HACCP	Auditor Líder	16:00 pm	16:40 pm	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados.
Reunión de cierre	Gerencia y Equipo HACCP Equipo SGIA	Auditor Líder	16:40 pm	17:00 pm	Sala de juntas	Informe de resultados. Acta de cierre.
Observaciones	Se observa que se realizó programas prerrequisitos como documentos de proceso en los cuales se plasma la ejecución y actividades que son aplicadas a los procesos y el personal operativo.					
Firma Auditor				Firma de Líder del Proceso Auditado		


Plan de auditoria Hallazgo 6

PANADERIA DAMARIS		
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Fecha: Diciembre 06 de 2021
Proceso Para Auditar o Hallazgo	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.	
Objetivo	Realizar validación para determinar si los LCC establecidos para los PCC son mensurables o específicos y permiten identificar lo aceptable de lo no aceptable. Implementar medidas de control en cada LCC identificado y PCC establecido para su verificación y valoración subjetiva	
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.	

Criterios de auditoria		Plan HACCP - Principio 3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta en cada PCC identificado. Resolución 2674 de 2013 Norma, ISO 22000:2018, Capítulo 8, Operación, numerales 8.5.4, 8.5.4.2, 8.5.4.3.				
Recursos necesarios		Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.				
Área por Auditar		Línea de Producción.				
Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	8:00 am	8:40 am	Sala de juntas	Acta de reunión inicial. Cronograma de actividades.
Revisión documental.	Equipo HACCP	Ingeniero de Alimentos	8:40 am	11:50 pm	Sala de juntas	Registro de cada LCC identificado para cada PCC establecido. Registro procedimiento para identificar LCC para cada PCC establecido en proceso. Registros de monitoreo con LCC medibles en cada PCC establecido.
Recorrido por insitu.	Equipo HACCP	Ingeniero de Alimentos	13:30 pm	16:00 pm	Línea de producción.	Inspección, observación y confirmación insitu de cada LCC identificado para cada PCC establecido.


Evaluación de resultados	Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	16:00 pm	16:40 pm	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados
Reunión de cierre	Líderes Equipo SGIA y Calidad	Ingeniero de Alimentos	16:40 pm	17:00 pm	Sala de juntas	Informe de resultados Acta de cierre.
Observaciones	La identificación de estos límites críticos genera una línea de planeación y aplicación a los procesos productivos con el fin de establecer y mantener la calidad y la seguridad de los productos elaborados					
Firma Auditor			Firma de Líder del Proceso Auditado			

Plan de auditoria Hallazgo 7

PANADERIA DAMARIS	
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
	Fecha: diciembre 06 de 2021
Proceso por Auditar o hallazgo	Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.
Objetivo	Determinar los aspectos básicos de los PPRO y tener en cuenta las actividades de la empresa para mantener bajo control los peligros que pueden afectar la inocuidad del proceso de producción. Establecer, implementar, mantener documentados y actualizados los PPRO que faciliten la prevención de peligros en la línea de producción pan molde artesanal.
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.
Criterios de auditoria	Resolución 2674 de 2013 Los PPRO se establecen para cumplir un sistema de seguimiento en cada medida de control y detectar alguna falla existente dentro de los límites críticos, según el plan HACCP y Norma ISO

		22000:2018, Capitulo 8, Operación, Núm. 8.5.4. Plan de control de peligros (PPRO). 8.5.4.3 Sistemas de monitoreo PCC y PPRO.				
Recursos necesarios		Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.				
Área por Auditar		Línea Producción Pan Molde Artesanal				
Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Gerencia de producción Equipo SGIA	Analista de Calidad	8:00	9:00	Sala de reunión	Acta de reunión de apertura. Cronograma de actividades
Revisión documental.	Gerencia de producción Equipo SGIA	Analista de Calidad	9:00	10:00	Oficina laboratorio de calidad	Procedimientos PPRO y PPR línea proceso. Plan HACCP. Formatos registro de PPR PPRO.
Recorrido de Planta.	Gerencia de producción	Analista de Calidad	11:00	12:00	Instalaciones de la planta	Diagrama de flujo Formatos de proceso.
Evaluación de resultados	Gerencia de producción	Analista de Calidad	13:00	14:00	Sala de reuniones	Información obtenida de auditoría Evidencia física y fotográfica si aplica
Reunión de cierre	Gerencia de producción Equipo SGIA	Analista de Calidad	15:00	16:00	Sala de reuniones	Informe final (Acta de cierre)
Observaciones	El uso programas PPRO en el sistema ha generado un impacto significativo en la comunicación, ejecución y cumplimiento de los procesos con una cultura y fortalecimiento al personal que lo aplica día a día para mantener la inocuidad					
Firma Auditor			Firma de Líder del Proceso Auditado			

Plan de auditoria Hallazgo 8

PANADERIA DAMARIS	
	<p style="text-align: center;">PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</p> <p>Fecha: Diciembre 06 de 2021</p>
Proceso por Auditar o Hallazgo	Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.
Objetivo	Verificar que la compañía cuente con programas de auditorías que tengan la estructura adecuada, garanticen acciones y resultados, realizando revisiones de todos los procesos productivos y documentación con informes de resultados de acuerdo a la norma.
Alcance	Cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante el desempeño de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción inocua que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que originen un informe final y un plan de mejoramiento en el proceso de panificación.
Criterios de auditoria	Resolución 2674 de 2013 Cumplimiento de lo establecido en el plan HACCP Norma ISO 22000:2018, Capitulo 9, Núm. 9.2, 9.2.1 y 9.2.2.
Recursos necesarios	Disponibilidad de información, comunicación y equipos tecnológicos. Procedimiento, alcance y criterios de aceptación y rechazo. Ejecución, tiempo, presupuesto y disponibilidad de auditoría. Plan de mejoramiento, informe, registros y resultados del programa de auditoría. Proceso de seguimiento acciones correctivas y cumplimiento de inconsistencias identificadas.
Área por auditar	Línea de Producción

Actividad de auditoria	Auditado responsable	Auditor	Hora inicio	Hora final	Lugar	Evidencia
Reunión de apertura	Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	8:00 am	8:30 am	Sala de juntas	Acta de reunión inicial Cronograma de actividades
Revisar y verificar documentación de estructura programas de auditorías	Líder equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	8:30 am	9:00 am	Sala de juntas	Documentación y registro de Planes de auditoria
Revisión de documentación informes de resultados de auditorias	Director de calidad	Ingeniero de Alimentos	9:00 am	9:30 am	Sala de juntas	Informes de registros y resultados del programa de auditoría.
Reconocimiento del área de producción	Operario líder de producción	Ingeniero de Alimentos	9:30 am	10:00 am	Planta de proceso	Plano área, diagrama de flujo del proceso y formatos de proceso.
Evaluación de resultados	Equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	10:00 am	11:00 am	Sala de juntas	Redacción de hallazgos y evaluación de resultados
Reunión de cierre	Gerente, director de calidad y líder equipo SGIA	Ingeniero de Alimentos	11:00 am	12:00 pm	Sala de juntas	Informe de resultados Acta de cierre
Observaciones	Se evidencia que la realización de auditorías internas en la compañía garantizan acciones e informes de resultados con la estructura adecuada de acuerdo a la norma.					
Firma Auditor			Firma de Líder del Proceso Auditado			

Conclusiones

Se diseñó un plan de auditoría por procesos para el cumplimiento de las políticas y procedimientos del sistema de gestión de la calidad e inocuidad de una empresa con base en la aplicación de la norma ISO 22000 de 2018, teniendo en cuenta los objetivos, alcance y los criterios como evidencia del cumplimiento para mejorar la calidad de sus productos, mantener la inocuidad de los alimentos y reducir del riesgo en toda la cadena alimentaria.

Los programas PPR – PPRO, son indispensable para el cumplir los requisitos contemplados en la norma ISO 22000 de 2018 como medida de control que puede garantizar la inocuidad de un producto, tener un mayor control del proceso de producción a fin de evitar los riesgos que se han identificado en cada etapa del proceso

En el desarrollo de la actividad se logró interiorizar y comprender conceptos sobre los lineamientos de un plan de auditoría con el propósito de identificar oportunidades de mejora y generar mecanismos de corrección dentro del sistema de gestión de inocuidad que favorezcan las posibilidades de cumplir los objetivos de la empresa y los criterios de requisitos bajo el marco normativo para llevar a cabo la certificación.

Referencias Bibliográficas

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Parsowith, B. S. (2007). Principios básicos de las auditorías de la calidad. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. (pp. 5-41).

<https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/52953>

Anexos

PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD																		
<p align="center">PANADERIA DAMARIS</p>								Código: 219000_7 Versión: FCR 002 Fecha: Octubre 06 2021										
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA					ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA													
Cumplir con todos los requerimientos del sistema de gestión de la calidad mediante un programa de auditoría interna por procesos para aquellos aspectos donde los resultados obtenidos en el cumplimiento de la norma ISO 22000 de 2018 en su plan de verificación fueron desfavorables estableciendo avances y la aplicación de las acciones correctivas encaminadas a subsanar las no conformidades previamente identificadas.					El alcance del programa de auditoría interna por procesos para la panadería Damaris debe de cumplir con todos los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad mediante de la norma ISO 22000 de 2018 en las deficiencias encontradas en el plan de verificación de procesos de producción, inculca que inicia desde la planeación y culmina con un resumen y el seguimiento de las acciones correctivas en las deficiencias del plan de auditorías internas que define un informe final a un plan de mejoramiento en el proceso de pacificación.													
CRITERIOS DE AUDITORIA					RECURSOS NECESARIOS													
PLAN HACCP Resolución 2674 de 2013 ISO-22000 de 2018					Sistema de Gestión de la calidad - Programas Prerrequisitos - Programas de BPM - Programas prerrequisito operativos (PPRO), Programa de Plan HACCP - Formatos de registros y capacitaciones - Política de inocuidad de Alimentos - Ciclo PHVA- Diagramas de procesos - Manual de Operaciones - Fichas Técnicas - PMLD - Plan de verificación y análisis microbiológico - Cumplimiento programa de saneamiento - Informe final y plan de mejoramiento.													
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
La empresa tiene implementado la BPM - Sistema HACCP, el sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal pan molde.	Un sistema de gestión es una herramienta estratégica para direccionar las organizaciones y microempresas en Colombia, permiten asegurar y aumentar la capacidad para suministrar productos que cumplan con los requisitos específicos del cliente, legislación y empresa; con el fin de garantizar alimentos inocuos y mejorar permanentemente cumpliendo con los Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos Norma ISO 22000:2018 - Capítulo 5 numeral 5.3 y 5.2.	Verificar la existencia y divulgación de la política de inocuidad de acuerdo al contexto de la organización, estableciendo una metodología adecuada, con el fin de cumplir con los lineamientos de la norma.	Gestión Humana	Equipo SGIA	Análisis documental y verificación de: =Política de inocuidad =Formatos de Capacitación y divulgación de la política de inocuidad de los alimentos..	x	x											Lider Gestión Humana
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM, lo que redunda en la inocuidad de los alimentos pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	Se realiza para cumplir los requisitos aplicables a la Norma ISO 22000:2018 - Capítulo 8 - Operación, numeral 8.2. Programas Prerrequisitos: sobre los procesos de aprobación y aseguramiento a proveedores en conformidad con la Resolución 2674 de 2013 Capítulo IV Recepción de materias primas y fichas técnicas y el Plan Haccp, donde se identifique control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de acetación y rechazo.	Comprobar que los programas prerrequisito (PPR) necesarios estén implementados para mantener el alcance y cumplimiento de la norma desde el inicio hasta el final de la línea de producción con el fin de que abarquen el almacenamiento y distribución del producto terminado en la empresa.	Departamento de Calidad	Almacen y despacho producto terminado	Inspección y confirmación in situ de los programas prerrequisito (PPR) para el cumplimiento de las exigencias que integran el almacenamiento y distribución del producto terminado en la empresa. Verificación de formatos de distribución y despacho, inventario y rotación de producto terminado.	x	x	x										Director de Calidad
No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas, realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.	Se realiza para cumplir los requisitos aplicables con la Norma ISO 22000 de 2018 - Capítulo 8 - Operación, numeral 8.2. Programas Prerrequisitos: sobre los procesos de aprobación y aseguramiento a proveedores en conformidad con la Resolución 2674 de 2013 Capítulo IV Recepción de materias primas y fichas técnicas y el Plan Haccp, donde se identifique control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de acetación y rechazo.	Garantizar la calidad de las materias primas utilizadas en el proceso de producción del pan Molde, realizando el proceso de seguimiento a proveedores que permite identificar que la norma cumple con los criterios de calidad de la empresa. Mantener información documentada con formatos de seguimiento y controles que los proveedores de harinas realizan a su producto terminado como evidencia de la conformidad del hallazgo.	Equipo SGIA	Almacen de materias primas	Observación y análisis de la información documentada sobre formatos de seguimiento a proveedores e información de controles en su producto terminado y pruebas estadísticas realizadas in situ. = Fichas Técnicas Harina = Formatos de recepción a materias primas = Plan de Limpieza (PMLD) del almacén = Plan Manejo de Alérgenos e Hipersensibles.	x	x	x	x									Lider Equipo SGIA
El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de pacificación, BPM y HACCP; pero no cuenta de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	El personal del equipo de inocuidad debe tener claro los requisitos de la norma ISO 22000 y la necesidad de establecer acciones correctivas a los hallazgos identificados durante las auditorías internas y el correcto seguimiento a las acciones correctivas encaminadas a subsanar los hallazgos de las auditorías, dando cumplimiento a la norma ISO 22000:2018 - Capítulo 8 Operación, numeral 8.9.3 Acciones Correctivas.	Garantizar que las acciones correctivas encaminadas a subsanar los hallazgos o incumplimiento de la norma, sean establecidos de manera correcta y que exista la evidencia suficiente para subsanar los hallazgos.	Departamento de Calidad	Equipo SGIA	=Análisis documental de formatos de capacitaciones al personal del equipo SGIA en la norma ISO 22000:2018 =Formatos y registros de capacitaciones, entrevistas, evaluaciones y pruebas de conocimiento a el personal de la empresa sobre la Norma ISO 22000:2018.	x	x	x	x	x								Lider Equipo de Calidad
La línea de producción tiene identificados los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Sin evidencia que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	Los análisis de peligros físicos, Químicos y Biológicos, permiten realizar una identificación oportuna de la medidas de control durante cada etapa del proceso, cumpliendo con los requisitos del Plan HACCP - Principio 6 Establecer un sistema efectivo de registro que documente el plan operativo Haccp y el Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos Norma ISO 22000:2018 - Capítulo 8 Operación - Números 8.5 Control de Peligros, Punto 6 Procedimientos de seguimiento y Punto 7 Registros de seguimiento con información documentada del plan de control de peligros.	Revisar la existencia de registros y documentación de los peligros identificados en el proceso, que validen resultados en cada fase operativa desde el inicio de la producción, elaboración y distribución, con el fin de analizar la frecuencia o posibilidad de ocurrencia que puedan afectar la calidad del producto.	JEFE DE ALMACEN (Producto Terminado)	Equipo de Calidad	=Matriz de análisis de riesgos y peligros identificados en el proceso. =Diagramas de proceso y control de variables de proceso = Sistema de registro documentado para realizar verificación y seguimiento a peligros identificados, checklist. = Registros de verificación que confirmen la efectividad de peligros identificados. = Formatos de Capacitación sobre Analisis de peligros, severidad y ocurrencia a personal responsable.	x	x	x	x	x	x							Jefe de Almacen Producto Terminado
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.	Los LCC se fijan para establecer los límites de control de un PCC, como criterio para separar lo aceptable de lo inaceptable, dando cumplimiento con el plan HACCP- Principio 3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta en cada PCC identificado. Este debe ser específico y mensurable, de tal manera que permita a los responsables determinar cuando se produce una desviación y se puede aplicar las acciones correctivas pertinentes en conformidad con la Norma, ISO 22000:2018, Capítulo 8, Operación, numerales 8.5.4, 8.5.4.2, 8.5.4.3.	Realizar validación para determinar si los LCC establecidos para los PCC son mensurables o específicos y si permiten identificar lo aceptable de lo no aceptable.	Equipo del SGIA	Equipo de Producción	=Análisis documental y observación in situ de cada LCC identificado para cada PCC establecido. =Procedimiento para identificar y establecer LCC para los PCC establecidos en el proceso. = Registros de monitoreo con LCC medibles en cada PCC identificado. =Capacitación y entrevistas al personal de producción responsable.	x	x	x	x	x	x	x						Lider del equipo SGIA
Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal pan molde; sin embargo, se evidencia que la documentación de lista incompleta, no se encuentra debidamente reportados los PPR operativos establecidos.	Los PPRO se establecen con el fin de cumplir un sistema de seguimiento para cada medida de control, para detectar alguna falla existente dentro de los límites críticos que establece el plan HACCP y la Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, numerales 8.5.4. Plan de control de peligros (PPRO).	Establecer, implementar, mantener documentados y actualizados los PPRO para facilitar la prevención de peligros en la línea de producción pan artesanal pan molde.	Gerente de producción	Departamento de calidad	= Programas PPRO establecidos documentados = Formatos de registro de producción = Registros de control de calidad =Requisitos legales y/o regulatorios BPM = IPC =Plan Haccp	x	x	x	x	x	x	x	x	x				Lider de Producción
Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGIC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada y en constante mejoramiento, sino que las auditorías están realizadas esporádicamente cuando hay una queja o devolución de producto.	El programa de auditoría se debe planear, implementar y mantener de tal forma que se incluyan la frecuencia, y los métodos, consideración la importancia de dentro de los límites críticos, para el cumplimiento de lo establecido en el plan HACCP y en la norma ISO 22000:2018, Capítulo 9, numerales 9.2, 9.2.1 y 9.2.2.	Verificar que la compañía cuente con programas de auditorías que tengan la estructura adecuada, permitan acciones y resultados realizando procesos involucrados, para el cumplimiento de los procesos productivos y documentación con informes de resultados de acuerdo a la norma.	Equipo de producción	Departamento de calidad	Revisión y verificación de programas de auditorías documentados = Planes de auditoría = Planes de mejoramiento =Canales de comunicación PPR y PPRO - Plan HACCP =BPM	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			Gerente de producción