

Diseño del plan de auditoría para el programa en sistemas de gestión de la calidad

Panadería Damaris - Norma ISO 22000:2018

Alejandra Katerin Ballesteros Guio, Luis Alejandro Piraneque Molina, José Antonio

Cuervo Mahecha, Juan David Rodríguez Franco.

Universidad Nacional Abierta y a distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

Diciembre de 2021

Diseño del plan de auditoria para el programa en sistemas de gestión de la calidad

Panadería Damaris - Norma ISO 22000:2018

Integrantes:

Alejandra Katerin Ballesteros Guio, Luis Alejandro Piraneque Molina, José Antonio

Cuervo Mahecha, Juan David Rodríguez Franco.

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario

Clemencia Álava Viteri

director de curso

Universidad Nacional Abierta y a distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

Diciembre 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.

Resumen

El siguiente trabajo esta aplicado a los procesos de auditoria contemplados en la normativa del sistema integrado de la gestión de calidad alimentaria bajo la norma ISO 22000 de 2018 y sistemas HACCP y BPM dirigido hacia una práctica en una empresa productora de pan artesanal llamada panadería Damaris donde se le realizara un plan dirigido hacia algunos de los hallazgos en cuanto a no conformidades en peligros identificados, ausencia de documentación en políticas de calidad, PPR, control de proveedores, producto terminado, almacenamiento y proveedores y por último se trabajara también una no conformidad debido a la falta de metodología de un sistema de auditoria para un programa SGC .

La manera en que se desarrolla la ejecución del plan de auditoría de la panadería Damaris va de la mano con la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las actividades planteadas por la tutoría académica de la universidad en cuanto a la tomas de decisiones llevadas frente a las acciones correctivas aplicadas en las no conformidades y donde serán ejecutadas conforme a el conocimiento que se adquirió durante el desarrollo de los trabajos realizados en el transcurso del programa estudiado.

Palabras claves: ISO 22000, HACCP, BPM, PPR, SGC, Auditoria.

Abstract

The following work is applied to the audit processes contemplated in the regulations of the integrated food quality management system under the ISO 22000 standard of 2018 and HACCP and BPM systems directed towards an internship in a company that produces artisan bread called Damaris bakery where A plan will be made directed towards some of the findings regarding non-conformities in identified hazards, absence of documentation in quality policies, PRP, control of suppliers, finished product, storage and suppliers and finally a non-conformity due to the lack of methodology of an audit system for a program SGC.

The way in which the execution of the Damaris bakery audit plan is carried out goes hand in hand with the application of the knowledge acquired during the development of the activities proposed by the academic tutoring of the university in terms of decision-making carried out. to the corrective actions applied in the non-conformities and where they will be executed in accordance with the knowledge that was acquired during the development of the work carried out during the program studied.

Keywords: ISO 22000, HACCP, BPM, PPR, SGC, Audit.

Tabla de contenido

Lista de Tablas	7
Lista de Anexos.....	8
Introducción	9
Justificación	11
Objetivos	12
General	12
Específicos	12
Antecedentes Teóricos	13
Plan de auditoria	17
Conclusiones	33
Referencias Bibliográficas	34
Anexos	36
Anexo A. Formato Programa de Auditoria	36

Lista de Tablas

Tabla 1. Hallazgo 1.

Tabla 2. Hallazgo 2.

Tabla 3. Hallazgo 3.

Tabla 4. Hallazgo 4.

Tabla 5. Hallazgo 5.

Tabla 6. Hallazgo 6.

Tabla 7. Hallazgo 7.

Tabla 8. Hallazgo 8.

Lista de Anexos

Anexo A. Formato Programa de Auditoria

Introducción

Basándose en la necesidad de garantizar la inocuidad en todas las etapas de la producción alimentaria buscando la integración total de los procesos como garantía de obtener productos alimenticios más inocuos y seguros al consumo humano, es así como surge la ISO 22000:2018, a partir de normas como la ISO 9000, el 1 de septiembre de 2005 se publica la primera edición llamada ISO 22000:2005 la cual es base importante a nivel estructural de la norma vigente.

Observando los cambios significativos que ha tenido el mundo a nivel alimenticio y con el fin de poder seguir garantizando la inocuidad que disminuya el riesgo alimentario y además que garantice la seguridad no solo alimentaria si no también otros factores como el medio ambiente, la sostenibilidad de los recursos y la producción sostenible, se evidencia la necesidad de integrar en una sola norma todas las políticas y sistemas internacionales que antes trabajaban separadas como: HACCP, BPM, entre otros; surgiendo así como el 19 de Junio de 2018 se publica la nueva versión de la política internacional del Sistema de gestión de la inocuidad en los alimentos que hoy conocemos como ISO 22000:2018

La aplicación de la Norma permite garantizar la productividad sostenible y la inocuidad a lo largo de la cadena de producción alimenticia , además de garantizar el cuidado de los recursos dispuestos y el sostenimiento de la empresa permitiendo un alto grado de confianza entre el consumidor y la empresa en relación, permite controles más eficaces que contribuyan a la mejora continua, permite mostrar el compromiso de la empresa con la inocuidad y seguridad alimentaria al incluir certificaciones internacionales que garanticen la aplicación de la norma, un sistema financiero eficaz a través del aprovechamiento de los recursos a lo largo de la cadena de producción y la tranquilidad de estar entregando productos con los más altos estándares de inocuidad y seguridad al consumidor final.

En busca de garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de producción en panadería “Damaris” se busca implementar la normativa vigente con el fin de dar cumplimiento a estos objetivos.

En este trabajo se observan de manera gráfica y concreta las oportunidades que tiene Panadería “Damaris” para dar cumplimiento y poder implementar la Norma ISO 22000:2018 y que fueron identificadas a través de un programa de auditoría interna al sistema de Gestión de la Calidad. Se evidencia la necesidad de implementar un Plan de Auditoría que sea garante del cumplimiento de los objetivos de inocuidad, calidad y sostenimiento del producto a lo largo de toda la cadena de producción de pan artesanal que permitan ser replicadas en otras cadenas de producción de manera confiable y documentada.

En este documento se establecen los hallazgos evidenciados durante la auditoría con el fin de documentarlos y tener como referente para que sean expuestos a su verificación de manera medible y evaluable para las próximas auditorías que permitan tener una comparación de su implementación o mejora al proceso.

Justificación

La presente investigación se enfocará en estudio de la norma ISO 22000 de 2018 tiene el propósito de asegurar la protección de consumidor y fortalecer su confianza. Y, para ello establece los elementos claves que se deben seguir en el sistema de gestión de seguridad alimentaria, buscando incrementar el rendimiento en la cadena de suministro. Así, el presente trabajo permitiría que se orienta hacia la minimización de los riesgos en toda la cadena alimentaria. De esta forma se busca identificar, prevenir y reducir los riesgos, y con conseguir organizaciones más eficaces y competitivas. (ISO 9001:2015, Septiembre 2018)

la norma se adapta al objetivo de cumplir la estructura de alto nivel, común en las diferentes normas ISO, se mantiene y refuerza los elementos claves para garantizar la seguridad alimentaria como: responsabilidad de la dirección, comunicación interactiva a lo largo de toda la cadena, programa de prerrequisitos y sistemas APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). (ISO 9001:2015, Septiembre 2018)

Objetivos

General

Diseñar un plan de auditoria que aplique de manera eficaz y sostenible la Norma ISO 22000:2018 extensible a todo lo largo de la cadena de producción con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en el proceso donde se revisara el cumplimiento de los hallazgos del SGC.

Específicos

Identificar Los hallazgos evidenciados en la auditoria haciendo relación focalizada al incumplimiento de la norma de manera específica, los entes de control y normativas vigentes, cumpliendo con las BPM.

Cumplimiento al sistema de gestión de calidad y normas que regulen el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad que aplican directamente al proceso productivo en la industria alimentaria.

Evaluar las evidencias de panadería Damaris para realizar un cronograma de auditorías para la revisión de avances y correcciones implementadas para la solución de los hallazgos.

Antecedentes Teóricos

Por medio del presente documento tendremos un acercamiento a la norma ISO 22000:2018 y su aplicación durante el desarrollo del plan de auditoría para Panadería Damaris, en este tratamos diferentes hallazgos encontrados durante el estudio de la empresa, pudiendo así desarrollar planes de acción y mejoramiento que contribuyen al mejoramiento y ascenso de la panadería.

Antes de iniciar la información, es importante reconocer que es un plan y programa de auditoría para que no exista ningún tipo de confusión durante la lectura del siguiente documento. Un plan de auditoría es la descripción y detalle de las actividades que se van a revisar durante una auditoría, este es la guía de lo que se va a hacer ya sea de manera interna o externa haciendo referencia a la norma que se está trabajando y por medio de la cual se va a auditar. Puede llegarse a ver como una agenda personal cerrada en donde se detallan los requisitos de la norma que se auditarán a lo largo de la jornada en donde se desarrolle la auditoría. El programa de auditoría es donde se planificarán las auditorías que se llevarán a cabo en un periodo determinado como por ejemplo a lo largo de un año. Allí se da lugar a las distintas auditorías que se realizarán en la empresa ya sean de manera interna o externa. Al implementar estos dos dentro de una empresa aportará grandes beneficios ya que se llevará a cabo de manera más organizada el proceso de auditar en las distintas áreas de la organización y tener claros los puntos que se pretenden examinar, con ello serán más fáciles de identificar y crear posibles soluciones. (Nueva ISO9001:2015, 2018).

La ISO 22000: 2018 es la actual norma que se está implementando en todos los países del globo terráqueo que consiste en la seguridad alimentaria, recientemente revisada, diseñada para complementar los requisitos que conforman el sistema de gestión de la seguridad alimentaria para cualquier empresa que produzca, comercialice o venda cualquier clase de alimentos o

derivados en lo que comprenda la cadena alimentaria. Generalmente esta norma combina y refuerza las características básicas de la ISO 9001 y HACCP con el fin de proporcionar mayor eficacia en el desarrollo, implementación, control y mejora permanente y de manera continua para un sistema de gestión de seguridad e inocuidad de los Alimentos (SGIA) reconocidos como parte de organizaciones globales en riesgos (Certificación ISO 22000, 2021).

Al planificar el proceso de auditoría, la identificación del programa y el plan de auditoría fue iterativa, incluso entre los menos experimentados. Entre los temas de auditoría identificados en la norma internacional ISO 19011: 2018, una de las principales diferencias, en estos dos documentos de auditoría, está en el horizonte de planificación, en el programa de evaluación entero. período de un año, mientras que el plan de auditoría define el cronograma de actividades a realizar durante un cierto número de horas diarias por cada auditoría realizada. (ISO 19011, 2018).

El propósito de la norma ISO 19011:2018 es actualizar el estándar con el fin de poder asegurar que este tenga una constante guía para lograr su mejoramiento efectivo en cambios del mercado, además se pretende guiar la evolución de la tecnología y lograr un mejor enfoque armonizado y consistente del sistema de gestión con procedimientos de auditoría (E. E,2021).

Normativamente la resolución aplicara principalmente: Agricultores y ganaderos, productores de materias primas, cadenas de distribución, proveedores de embalajes y etiquetado de alimentos y proveedores de equipos en la industria alimentaria, al aplicar esta se garantiza la confianza en la calidad de los productos. (Resolución 187de 2006)

La Normas ISO

Es la Organización Internacional de Normalización, dedicada a crear normas o estándares para garantizar la calidad, seguridad, eficiencia de productos y servicios, es una organización gubernamental independiente que se encuentra presente en 193 países abordando todas las industrias, desde los procesos tecnológicos hasta los alimenticios, Salud y agricultura (ISO, 2020).

A lo anterior se hace énfasis en La ISO 22000:2018 aplica la estructura de altos niveles como todas normas ISO como lo es la ISO 9001 ISO 45000 y la ISO 14001 lo que la hace más fácil su integración con otros sistemas de gestión y se basa en los principios comunes a estos sistemas. Enfoque al cliente, liderazgo, compromiso de las personas, enfoque a procesos, mejora continua, toma de decisiones basada en la evidencia y gestión de las relaciones. (ISO, 2020).

HACCP

Un sistema que resuelve los problemas de seguridad alimentaria identificando, analizando y controlando los peligros físicos, químicos, biológicos y, en última instancia, radiológicos, que van desde las materias primas y las diversas etapas del proceso de fabricación hasta la distribución y consumo de productos terminados. (Mortimore, S., Wallace, y Cassianos, 2001).

La norma ISO 22000:2018 identifica dos ciclos PHVA (planear, hacer, verificar y actuar) trabajan de forma conjunta que abarca todo el sistema de gestión de inocuidad alimentaria, dentro del mismo, cubre los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. (Mortimore, S., Wallace, y Cassianos, 2001).

Inocuidad alimentaria

La inocuidad alimentaria es un fin esencial en la salud pública, el cual indica que el alimento no va a causar ningún daño a la población que lo consuma, dado que está libre de contaminantes y agentes patógenos, la seguridad alimentaria es un concepto amplio que implica las políticas de estado el cual significa otorgar alimentos seguros y que no casen ningún daño a la población, por tal razón una empresa por sí sola no podría conceder inocuidad de alimentos. (Jaimes, 2021).

Con el fin de garantizar la calidad de los alimentos a través de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, se busca garantizar todos los procesos implicados en la elaboración y comercialización de los productos de panificación pasando por todos los procesos hasta llegar al consumo final. Las industrias de panificación han buscado la forma de implementar las NTC colombiana como lo son la ISO 22000:2018 que les permite productores de alimentos cuya materia prima es la harina de trigo elaborar productos con calidad y competitividad en los mercados. (Jaimes, 2021).

Programa y plan de auditoria como parte de un SGC

Basados en la norma 19011:2018 la cual se enfoca un plan de auditoria es la descripción de los detalles acordados de una auditoría. Es decir que es un plan de trabajo que desglosa cada una de las actividades a ejecutar en una auditoria, este plan está enfocado en riesgos y oportunidades del programa de auditoria (Icontec, 2018).

Plan de auditoria

Tabla 1 Hallazgo 1.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	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 el cumplimiento del decreto 30 del 2002 y la ISO 22000. Teniendo en cuenta el ítem 8.5 puntual 8.52.2.1 en donde se deben identificar y documentar los peligros relacionados con la inocuidad del alimento, manteniendo siempre los registros actualizados.
Alcance	Líneas de producción y laboratorios
Criterios	Plan HACCP Y el capítulo 8.5 de la norma ISO 22000 2018
Auditado	Líder equipo de protección y control (supervisor de área)
Auditor	Líder de auditoria en equipos de producción: Gerente operacional
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el plan de auditoria	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	Capacitación y practica de control y análisis de peligros	Documentación referente al plan HACCP Y el capítulo 8.5 de la norma ISO 22000 2018
10am a 11 am	Revisión y análisis de los peligros del sistema HACCP dirigidos a la línea de producción	Diagramas de proceso
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3:00 pm	Verificación in situ de las evidencias encontradas y lineamientos de acciones correctivas	evidencias registradas en formato de validación y compromisos en aplicación de acciones correctivas
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre
Firma del auditado		
Firma del auditor		
Observaciones		

Nota: Hallazgo 120 donde se registran los resultados de la evaluación de peligros y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 2 Hallazgo 2.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	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 el cumplimiento del decreto 30 del 2002 y la ISO 22000 según el ítem 5.2 donde se dan los lineamientos para establecer la política de inocuidad y la divulgación de la misma.
Alcance	Área de control de procesos Y gerencia General
Criterios	1. Norma ISO 22000:2018 2. Validación y verificación de la SAIA (Sistemas de administración de la inocuidad de los alimentos).
Auditado	Líderes de equipo gerencial y equipo operacional
Auditor	Líder de auditoría Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo.

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	Revisión y Capacitación de los aspectos principales en la elaboración de la política de inocuidad	Documentación referente a la política de inocuidad Y el capítulo 5.2 de la norma ISO 22000 2018
10am a 11 am	Revisión y análisis de las ideas planteadas para la elaboración de la política de inocuidad que será dirigida a la línea de producción	Diagramas de proceso Lineamientos generales Documentos individuales donde se registren ideas claras y precisas
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3:00 pm	Verificación in situ y creación final de la política de inocuidad para la línea de producción	Evidencias registradas en formato de validación y compromisos
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre
Firma del auditado		
Firma del auditor		

Observaciones

Nota: Hallazgo 26 donde está establecida la política de inocuidad de alimentos y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 3 Hallazgo 3.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	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	Validar que se establezca la ISO 22000 en cada uno de los procesos. Soportándose en el ítem 8.2.4 en donde se dan las consideraciones para los programas PPR y se aclaran las especificaciones y demás donde se deben realizar verificaciones de los PPR y que estas queden soportadas
Alcance	Area de control operativo y de procesos
Criterios	1.Norma ISO 22000:2018
Auditado	Supervisor de producción
Auditor	Líder de auditoria: Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	Revisión y Capacitación de los aspectos más importantes en cuanto a la definición de PPR	Documentación referente a los programas prerequisites contemplados en el capítulo 8.2 de la norma ISO 22000 2018
10am a 11 am	Identificación de las partes faltantes en la documentación y registro de los PPR ubicados en la compañía	-Diagramas de proceso -Registro en formato de seguimiento
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3:00 pm	Verificación in situ y elaboración final del nuevo documento de los PPR establecidos	Evidencias registradas en formato de validación y compromisos
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre
Firma del auditado		
Firma del auditor		
Observaciones		

Nota: Hallazgo 127 donde Están los PPR operativos documentados y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 4 Hallazgo 4.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	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	Verificar el cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 en el capítulo 7 donde se establecen los puntos para tener en cuenta en estos eslabones de la cadena productiva, implementando PPR para estas áreas y aplicando los. y la ISO 22000 teniendo en cuenta el ítem 8.8.1 de verificación para estos PPR donde ya se deben tener implementados.
Alcance	área de control operativo y de procesos
Criterios	1.Norma ISO 22000:2018
Auditado	Supervisor de producción
Auditor	Líder de auditoría: Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	Capacitación y revisión de la definición de PPR y su aplicación en almacenes	Documentación referente a la política de inocuidad Y el capítulo 8.8 de la norma ISO 22000 2018
10am a 11 am	Aplicación de ideas y conceptos	Registro en formato de seguimiento
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3:00 pm	Verificación in situ y elaboración final del nuevo documento de los PPR establecidos para almacenamiento, producto terminado y distribución	Evidencias registradas en formato de validación y compromisos
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre

Firma del auditado

Firma del auditor

Observaciones

Nota: Hallazgo 77 donde Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 5 Hallazgo 5.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	Describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. 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	Verificar la ejecución del cumplimiento de los lineamientos de la normativa ISO 22000: 2018 respecto al acuerdo evaluado mediante un plan de auditoria apoyado en la norma ISO 19011:2018
Alcance	Oficina donde se registra el ingreso de materia prima, almacenamiento Control de proveedores
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius
Auditado	Supervisor de producción y almacenes
Auditor	Líder de auditoria: Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	revisión documental del diligenciamiento de formatos con respecto al ingreso del producto	Registros de trazabilidad hacia atrás
10am a 11 am	Inspección de la materia prima	verificación en chequeo de cumplimientos
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3:00 pm	validación de los lineamientos en la ejecución de los controles dirigidos a proveedores	Entrega de informe con decisión final de aprobación o rechazo de las harinas
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre
Firma del auditado		
Firma del auditor		
Observaciones		

Nota: Hallazgo 92 donde se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 6 Hallazgo 6.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	Los límites críticos son medibles 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	Verificar el cumplimiento del decreto 30 del 2002 y la ISO 22000 teniendo presente el ítem 8.5.2.2.3 donde se establece que cada peligro debe contar con los límites o niveles aceptables manteniendo documentada su justificación y aceptación.
Alcance	Area de producción
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex
Auditado	Supervisor de producción y almacenes
Auditor	Líder de auditoría: Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	Revisión documental del plan HACCP Y PCC	Plan de información sobre el plan HACCP Y capítulo 8.5.4 de las ISO 22000 2018
10am a 11 am	verificación de inspección y cumplimiento de los programas HACCP	Registro de chequeo en cumplimientos
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3:00 pm	Validación in situ de las evidencias presentadas al equipo	Entrega de informe final con las características finales de los LCC establecidos
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre
Firma del auditado		
Firma del auditor		
Observaciones		

Nota: Hallazgo 143 donde se establece seguimiento a los límites críticos que son medibles y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 7 Hallazgo 7.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. 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	Verificar el cumplimiento del decreto 30 del 2002 y la ISO 22000 / la NTC - ISO 15489-1 y la ISO 9001
Alcance	Area de producción
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarios
Auditado	Supervisor de producción
Auditor	Líder de auditoria: Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 11 am	Revisión de aspectos fundamentales dentro de la norma ISO 22000 2018	Registros de capacitación y plan de información de la ISO 22000 2018
11am a 12pm	Almuerzo	No aplica
12pm a 3 pm	Capacitación y aplicación de la norma a el personal responsable del SGIA	Registro de asistencia y documentación didáctica y resumida
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre

Firma del auditado

Firma del auditor

Observaciones

Nota: Hallazgo 65 donde el personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. y se establece el presente plan de auditoria.

Tabla 8 Hallazgo 8.

Sistema de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Panificadora Damaris	
Aspecto evaluado	Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología. Se programan y realizan auditorías 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 auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.
Objetivo	Verificar el cumplimiento de la ISO 22000 en el ítem 9.2.1 y 9.2.2 donde se establecen los puntos de ejecución en las auditorías y lo que se debe tener en cuenta para que se realicen de una manera más organizada y periódica
Alcance	Area de producción
Criterios	Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 y resolución 2115 del año 2007, ISO 22000:2018; Norma Codex Alimentarius
Auditado	Supervisor de producción y almacenes
Auditor	Líder de auditoría: Gerente de calidad
Fecha de duración	04 de octubre de 2021 de 8am a 4pm con 1 hora de receso para almuerzo

Hora	Descripción de la actividad	Evidencia y/o soporte
8am a 9 am	Reunión y llegada de integrantes del equipo para presentar y dar a conocer el aspecto evaluado	Lista de asistencia y documento de presentación
9 am a 10 am	revisión documental de la norma ISO 22000 Capitulo 9	Documentación relacionada con la norma ISO 22000 2018
10am a 12 pm	identificación y seguimiento a las quejas y reclamos	Registros y documentación de quejas y reclamos
12pm a 1pm	Almuerzo	No aplica
1 pm a 3:00 pm	validación in situ de las evidencias presentadas al equipo y elaboración de la metodología en auditoria del SGC	Entrega de informe final con las características finales de la metodología establecida
3:00pm a 4:00pm	Discusión y cierre de la reunión	Registro y conocimiento de acta de cierre

Firma del auditado

Firma del auditor

Observaciones

Nota: Hallazgo 189 donde se tienen definidos los criterios de auditoria, alcance, frecuencia y metodología y se establece el presente plan de auditoria.

Conclusiones

A partir de la auditoria se obtiene un resultado que permite integrar cada hallazgo con su evidencia llevando a implementar las normas y sistemas de gestión de calidad como lo son: ISO 22000:2018, la ISO 14001:2015 y la ISO 19011:2018; como una herramienta para mejorar la calidad e inocuidad de los productos a lo largo de toda la cadena de producción.

Con la realización del plan de auditoría interna basándose en la norma ISO 22000:2018 y con la actividad desarrollada frente a los hallazgos encontrados se deben tener en cuenta los lineamientos de la norma ISO 19011:2018 para así implementar el sistema de gestión de calidad e inocuidad para crear un formato diligenciado más factible en la planificación estructural de las actividades correspondientes en el desarrollo de la auditoria

Al trabajar de la mano de las normas ISO 22000:2018, ISO 14001:2015 y ISO 19011:2018 se cuenta con las bases necesarias para tener en cuenta las oportunidades de mejora que pueden existir en una empresa y en sus procesos prevaleciendo la inocuidad en cada uno de ellos. Siendo más fácil identificar cualquier punto inestable.

Se estableció la importancia de la implementación de la ISO 22000:2018, como una herramienta de inocuidad que permite a Panadería “DAMARIS”, garantizar su producto en todas las etapas del proceso, a partir de la evidencia encontrada en cada uno de los hallazgos que permite la implementación de la norma según los numerales que correspondan, estableciendo oportunidades de mejoras, fortalecimiento del proceso, disminución de costos y satisfacer las necesidades del consumidor final.

La auditoría permite evidenciar las oportunidades que tiene la empresa a partir de los hallazgos encontrados en cada etapa del proceso, permitiendo a las áreas involucradas la mejora

continua y la garantía de obtener productos rentables e inocuos que puedan satisfacer las necesidades del consumidor final, buscando involucrar a todas las áreas de la empresa con un método de autoevaluación y evidencias de mejoras y correcciones.

Referencias Bibliográficas

Certificación ISO 22000. (2021). ¿Qué es la norma ISO 22000?

<https://www.nqa.com/es-co/certification/standards/iso-22000>

Escuela Europea de Excelencia, E. E. (2021). Publicada la nueva norma ISO 19011:2018

Directrices para la auditoría de sistemas de gestión.

<https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2018/08/publicada-la-nueva-norma-iso19011-2018- directrices-para-la-auditoria-de-sistemas-de-gestión/>

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>

Jaimes, R. M. G. (2021). Sostenibilidad financiera para las empresas del sector panificador de Pamplona, norte de Santander, Colombia. Dictamen Libre, (28).

<https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/dictamenlibre/article/view/7291>

Mortimore, S., Wallace, C. y Cassianos, C. (2001). Haccp (n° TS156 M88). Ames, IA: Blackwell Science.

<http://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>

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

<https://cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf>

Nueva ISO9001:2015, 2018, ISO 22000 2018, Publicada la nueva norma ISO 22000 2018

“Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria”.

<https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2018/09/publicada-la-nueva-norma-iso-22000-2018-sistemas-de-gestion-de-inocuidad-alimentaria/>

Que son las normas ISO, Global suite, 5 de marzo 2020.

<https://www.globalsuitesolutions.com/es/que-son-normas-iso/>

Resolución 187 de 2006, Ministerio de agricultura y desarrollo rural, república de Colombia, 31 de julio del 2006.

<https://www.ica.gov.co/getattachment/efc964b6-2ad3-4428-aad5-a9f2de5629d3/187.aspx>

Anexos

Anexo A. Formato Programa de Auditoria

Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA																
Asegurar un producto aplicado bajo los altos estándares de calidad y bajo la disposición de las normatividad legal vigente desarrollado para las diferentes producciones de alimentos y seguimientos para el proceso del cultivo a la mesa del producto elaborado en la empresa el cual es de panificación, enfocándose en el sistema de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos en la cadena alimentaria e industrias productoras; y este incorpore el ciclo PHVA.		La finalidad de esta auditoria es comprender todos los procesos relacionados desde la recepción, producción, distribución y entrega final de los productos de la panadería damaris, incluyendo cada fase existente en el proceso dando cumplimiento a la norma ISO 22000. Teniendo en cuenta cada uno de los controles que se están realizando en las diversas áreas ya sea por los operarios o jefes de las mismas, sirviendo de apoyo todos los recursos, documentales, registros y evidencias tecnológicas. Para de esta manera lograr el cumplimiento del objetivo propuesto en esta auditoria, dando mejora en cuanto a la economía, trazabilidad y efectividad de los procesos y de esta manera demostrar los cumplimientos por la empresa en sus políticas de inocuidad.																
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS															
1. ISO 22000:2018 HACCP (hazard analysis and critical control point); APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control) 3. Programa de prerrequisitos (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) 3. Normatividad en BPM (buenas prácticas de manufactura) 4. Incorporación del PHVA. (Planear Hacer Verificar y Actuar) 5. Validación y verificación de la SAIA (Sistemas de administración de la inocuidad de los alimentos).		1. Formato de verificación organismo de control colombiano - INVIMA política de calidad 2. Manuales de procedimientos 3. Lista de chequeo de la norma ISO 22000:2018 dirigidos toda la cadena productiva de nuestra compañía 5. Formatos y registros de control en cuanto a trazabilidad, BPM y aplicación de sistema HACCP con las que cuenta la empresa	1. Información ubicada por medio de un programa sistematizado 2. Sala de reuniones para identificar y reconocer los posibles hallazgos de los resultados de la auditoría 3. Personal que conozca diferentes puntos y procesos dentro de la compañía (supervisores, área de calidad, gerencia general) 4. Dotación que evite atentar contra la inocuidad del producto al momento de ingresar el personal de auditoría en las áreas de procesamiento del producto. 5. Disponer de recursos financieros. 6. Tecnologías de infraestructuras. 7. Profesionales idóneos.															
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/respon	Método de Auditoria:	Ene	Febr	Mar	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agost	Septi	Octubr	Novi	Dicie	Responsible: Lider de proceso
120 Se registran los resultados de la evaluación de peligros	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.	Verificar el cumplimiento del decreto 30 del 2002 y la ISO 22000 / la NTC - ISO 15489-1 y la ISO 9001. Teniendo en cuenta el ítem de la ISO 8.5.2.2.1 en donde se deben identificar y documentar los peligros relacionados con la inocuidad del alimento, manteniendo siempre los registros actualizados.	Supervisor de área	Producción	Inspección, observación y confirmación de los peligros evaluados con Análisis documental que permita evaluar los peligros establecidos dentro del proceso													Supervisor de área
26 Está establecida la política de inocuidad de alimentos	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	Verificar el cumplimiento del decreto 30 del 2002 y la ISO 22000 según el ítem 5.2 La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos.	análisis de calidad	Calidad	Análisis Documental que evidencie la implementación de la política de inocuidad													Equipo de inocuidad

Documentos de trabajo Diplomado de profundización en Sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, octubre del 2021, Hallazgos 120 y 26 obtenidos para crear propuesta de plan de auditoria.

Anexo A. Formato Programa de Auditoria

Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad

<p>127 Están los PPR operativos documentados Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde ; sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos</p>	<p>Al establecer lo PPR operativos se deben registrar todos los soportes debidamente diligenciado y se debe establecer la documentación necesaria con el fin de poder ser aplicado al proceso se debe tener sustento para que el PPR operativo tenga como hacerlo comparable y medible. ITEM ISO 22000:2018 - 7,5 Información documentada.</p>	<p>Validar que se establezca la ISO 22000 en cada uno de los procesos. Soportándose en el ítem 8.2.4 :la información documentada debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.</p>	<p>Supervisor de area / Analista de Calidad</p>	<p>Produccion / Calidad</p>	<p>Analisis documental que evidencie la implementación de los PPR Operativos</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
--	---	--	---	-----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Anexo A. Formato Programa de Auditoria

Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad

<p>65 El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. 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.</p>	<p>Se deben registrar las acciones correctivas implementadas con las respectivas normas y debidamente documentado como evidencia para ser medible y auditado de todos los planes de mejoramiento o implementación de las acciones correctivas correspondientes. Capacitación de la 22000:2018 ya que el sistema es una interpretación de la norma y esta asegura su estricto cumplimiento.</p>	<p>Verificar el cumplimiento de la ISO 22000:2018 Numeral 8.9,1 La organización debe asegurarse que los datos derivados del seguimiento de los PPRO y de los PCC sean evaluados por personas designadas que sean competentes y tengan la autoridad para iniciar correcciones y acciones correctivas</p>	<p>supervisor de calidad</p>	<p>Calidad</p>	<p>Encuestas Entrevistas y cuestionarios para evaluar el conocimiento de la ISO 22000 de parte del personal</p>														<p>Equipo de inocuidad</p>
<p>189 Se tienen definidos los criterios de auditoria, alcance, frecuencia y metodología. 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 este llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p>	<p>No se esta previniendo ni controlando la calidad e inocuidad del producto, los controles y verificaciones se deben realizar con la frecuencia establecida que permita garantizar la trazabilidad y el cumplimiento de los parametros que establece la norma y el cual permite ser auditado y corroborado. ITEM ISO 22000:2018 - 8,5,2,3 evaluacion de peligros. ITEM ISO 22000:2018 - 8,5,3 validacion de las medidas</p>	<p>Verificar el cumplimiento de la ISO 22000 en el ítem 9.1,2 La organización debe analizar y evaluar los datos y la información apropiados que surgen del seguimiento y la medición, incluyendo los resultados de las actividades de verificación relacionadas con los PPR y el plan de control de peligros, las auditorias internas y las auditorias externas. Los resultados del análisis y las actividades resultantes deben conservarse como información documentada. Los resultados deben ser informados a la alta dirección y utilizarse como elementos de entrada para las revisiones directivas/gerenciales</p>	<p>Analista de calidad / Supervisor de Produccion / supervisor de mantenimiento, operarios de proceso</p>	<p>Calidad / Produccion / Mantenimiento.</p>	<p>Muestreo, Inspección, Evaluaciones y pruebas de la frecuencia y Verificación de las auditorias realizadas de manera periodica</p>														<p>Auditor interno Equipo de inocuidad</p>

Documentos de trabajo Diplomado de profundización en Sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, octubre del 2021, Hallazgos 65 y 189 obtenidos para crear propuesta de plan de auditoria.