

Propuesta de un plan de auditoria para el programa de auditoría de un sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018.

Elaborador por:

Andrea Carolina Tibaquirá Chavez

Diana Marcela Bedoya Avila

Lilibeth Montoya Ararat

Miguel Ángel Pulgarín Girón

Marco Aurelio Garcia Castañeda

Presentado a:

Clemencia Del Socorro Alava Viteri

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

Trabajo para optar por el título de ingeniero de alimentos

Universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

CEAD – Palmira

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 auditoría 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

Un plan de auditoria permite describir todas las actividades en detalle de lo que se va a auditar según el programa de auditorías establecido. Siguiendo los procedimientos o actividades que seguirán los auditores para validar el estado del SGI basado en la norma ISO 22000:2018 para la panadería “Damaris” se realizó el diseño de un plan de auditoría, se establecieron sus criterios y los elementos que la componen, teniendo como resultado ocho (8) planes de acción relacionando objetivos, alcance, criterios, fecha, hora, actividades y evidencias para cada hallazgo según el programa de auditoria interno cumpliendo con la normativa vigente.

Palabras clave

Normas, Inocuidad, Plan de auditoría, Sistemas de Gestión.

Abstract

Audit plan allows to describe all the activities in detail of what is going to be audited according to the established audit program. Following the procedures or activities that the auditors will follow to validate the status of the SGI based on the ISO 22000: 2018 standard for the “Damaris” bakery, an audit plan was designed, its criteria and the elements that comprise it were established, resulting in eight (8) action plans relating objectives, scope, criteria, date, time, activities and evidence for each finding according to the internal audit program, complying with current regulations.

Keywords

Standards, Safety, Audit plan, Management Systems.

Tabla de Contenido

Introducción.....	6
Objetivos	7
Objetivo General.....	7
Objetivos Específicos.....	7
Antecedentes teóricos	8
Principios aplicables a las auditorias	11
Formatos de planes de auditoria.....	12
Conclusiones.....	27
Anexo.....	29
Bibliografía.....	30

Lista de tablas

Tabla 1- plan de auditoría del hallazgo de política de calidad.....	12
Tabla 2- Plan de auditoría del hallazgo de proveedores.....	13
Tabla 3- plan de auditoría del hallazgo de almacenamiento de producto terminado y distribución	15
Tabla 4- plan de auditoría del hallazgo de acciones correctivas	17
Tabla 5- plan de auditoría del hallazgo del programa HACCP de seguimiento de peligros	19
Tabla 6- plan de auditoría del hallazgo de verificación de LCC.....	21
Tabla 7- plan de auditoría del hallazgo de soporte de Programas prerrequisitos.....	23
Tabla 8- plan de auditoría del hallazgo de metodología de auditoría	25

Introducción

Un plan de auditoría es una descripción de actividades y detalles que se van a examinar en una sola sección designada en el calendario del programa de auditoría, siendo este un conjunto de auditorías planificadas en un periodo de tiempo, referenciada contra la norma que se va a auditar.

Para el desarrollo de esta propuesta, se referencia la norma ISO 22000 del 2018, la cual está dirigida a cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño y complejidad, tiene un enfoque en procesos que incorpora el ciclo Planear-Hacer-Verificar-Actuar (PHVA) y el pensamiento basado en riesgos, esto mediante la búsqueda de una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos.

Es importante llevar a cabo un plan de auditoría para planificar todas las actividades que se van a desarrollar dentro de la misma, así, se planea el cronograma del día, teniendo claros los requisitos que se examinarán y se podrá comprobar previamente si lo cumple o no lo cumple, cuanto tiempo durará la auditoría, cuantas horas durará la evaluación de cada departamento, entre otras, todo esto mediante una agenda cerrada donde se dan al detalle los requisitos que se van a evaluar de la norma por parte de los auditores.

El presente documento contiene la propuesta del plan de auditoría para el programa de auditoría del sistema de Gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 de la panadería “Damaris” (empresa imaginaria utilizada como material de estudio para el desarrollo de las actividades de diplomado para el mejoramiento continuo de la producción de sus productos).

Objetivos

Objetivo General

Realizar un plan de auditoría basado en la norma ISO 22000: 2018 para la panadería “Damaris” con el fin de reconocer las falencias referentes al SGIA y dar seguimiento a los hallazgos que se identifiquen.

Objetivos Específicos

- Diseñar un formato de plan de auditoría de cada uno de los hallazgos del programa de auditoría basados en la norma ISO 22000:2018 para su adecuada ejecución.
- Establecer los criterios dentro del plan de auditoría según los hallazgos obtenidos en la auditoría interna, realizada en la panadería “Damaris” con el fin de dar cumplimiento a los criterios normativos.
- Establecer los elementos que componen el plan de auditoría de la empresa panadería “Damaris” con el fin de disponer de un plan de acción estructurado y organizado, que permita la mejora continua y el cumplimiento de los lineamientos de la norma ISO 2200:2018.

Antecedentes teóricos

Para la evaluación final, el contexto en el cual se desarrolla el caso es el mismo que se ha venido tomado durante el desarrollo del curso y en ese sentido, se toma como objeto de estudio la Panadería “Damaris”, la cual, ha trabajado persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado tres ejes fundamentales: Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015. Para ello, ha realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría y previas acciones de verificación del sistema de gestión.

En esta oportunidad, es necesario que los programas de auditoría se fortalezcan con la propuesta de un plan de auditoría con el fin de que los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados por Panadería “Damaris” en su sistema integrado de gestión de la inocuidad y el ambiente.

Como sustentación teórica, las auditorías vienen de mucho tiempo atrás, pero este estaba estrechamente relacionado con las actividades prácticas, limitando al auditor en simples revisiones u otras funciones con el fin de descubrir operaciones fraudulentas, pero aun así en los tiempos de la revolución industrial su desarrollo y su evolución se caracterizó por ser muy lenta. (Murillo Vargas, 2011)

Las auditorías estuvieron en los inicios de la edad antigua orientada más que todo a la revisión metódica y exigente para fines administrativos y contables que posteriormente fueron trascendiendo a otras áreas como la operativa y la de calidad (Yáñez & Yáñez, 2012)

Hoy en día todas las organizaciones al sentir la necesidad de dar cumplimiento a las exigencias locales y globales que vienen estrechamente relacionadas con la mejora continua en sus

productos y procesos, garantizando la satisfacción de sus clientes y logrando ser competitivos, han evolucionado en el uso de las herramientas que le permitan el mejoramiento continuo del sistema de gestión de calidad, basado en las normas ISO que le permiten adaptarse a los cambios del mercado con la evaluación de ellos mismos, en particular el uso de las auditorías que les permite la identificación de retos y oportunidades, toma de decisiones positivas, hacer seguimiento a estas acciones a través del ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar), reconociendo como una auditoría operativa o de gestión un examen completo y favorable para la empresa que es auditada ya que estas actividades aseguran el cumplimiento de las políticas, planes y programas que puedan dar como resultado un impacto significativo en la operación y en sus reportes (Yáñez & Yáñez, 2012)

Presentamos a continuación una breve descripción de las normas ISO que respaldan los programas de auditoría realizados en la panadería “Damaris”:

ISO 19011: 2018: Esta norma orienta sobre como las organizaciones pueden planificar y realizar sus auditorías sobre el sistema de gestión ya sean internas o externas.

Esta Norma Internacional proporciona directrices sobre la auditoría a sistemas de gestión, incluyendo los principios de auditoría, el manejo de un programa de auditoría y la realización de las auditorías a sistemas de gestión, así como directrices sobre la evaluación de competencia de los individuos involucrados en el proceso de auditoría. Estas actividades incluyen el personal que maneja el programa de auditoría, los auditores y los equipos de auditoría.

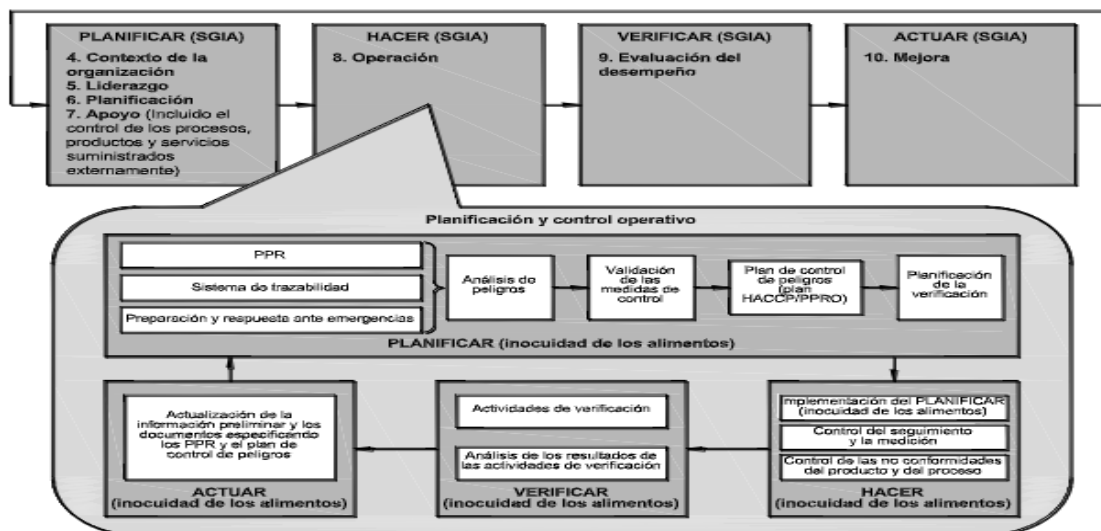
Los hallazgos, informes y conclusiones de la auditoría deberían reflejar con veracidad, autenticidad y exactitud las actividades de la auditoría; También estarán identificados los responsables del área auditada (ICONTEC 19011, 2018)

ISO 22000:2018: Esta norma permite adoptar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos como una decisión estratégica para una organización que puede ayudar a mejorar su desempeño general en materia de inocuidad de los alimentos. Teniendo como base:

- a) la capacidad de proporcionar consistentemente alimentos inocuos y productos y servicios relevantes que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios aplicables del cliente;
- b) abordar los riesgos asociados a sus objetivos;
- c) la capacidad de demostrar la conformidad con los requisitos especificados del sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos (ICONTEC 22000, 2018)

Así mismo la interacción del ciclo PHVA dentro del SGIA. ICONTEC (2018).

Figura 1. Representación del ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar en los dos niveles



ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2108 [Imagen] Representación del ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar en los dos niveles

Principios aplicables a las auditorías

La auditoría como herramienta esencial del mejoramiento continuo de los procesos internos y externos de la organización se debe sustentar sobre principios fundamentales los cuales la hacen funcional y eficaz, partiendo de la premisa que esta facilita la documentación de procesos, hallazgos y el mejoramiento continuo.

Imparcialidad: Basado en la precisión y la legitimidad.

Integridad: Se basa en la honestidad y el profesionalismo

Confidencialidad: Se basa en el respeto a la privacidad de la información obtenida de las empresas, en los ejercicios de auditoría realizados.

Independencia: Se basa en el criterio para realizar las auditorías y establecer las conclusiones de esta.

Cuidado personal: Se basa en el juicio ejercido al momento de realizar la auditoría.

Orientación como base de la evidencia: Se basa en la técnica para aplicar los conceptos para realizar una auditoría.

Enfoque establecido en riesgos: Se basa en la consideración de los riesgos y oportunidades y como orientarlos en el proceso de auditoría. (ICONTEC 19011, 2018)

Formatos de planes de auditoría

Tabla 1- plan de auditoría del hallazgo de política de calidad

Plan de auditoría 1.					
Objetivo: Verificar si la empresa contempla por escrito una política de calidad que cumpla con los objetivos del sistema de inocuidad de la línea pan artesanal: pan molde					
Alcance: La auditoría aplicara a la política de calidad implementada en la panadería Damaris					
Criterios: Normas ISO 22000:2018, Capítulo 5.					
Ítem: Hallazgo #1: 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					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
16/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de calidad	Jefe de proceso
16/12/2021	8:30 – 9:30 a.m.	Revisión documental	Política de inocuidad de la empresa	Jefe de calidad	Jefe de proceso
16/12/2021	9:30 – 10:00 a.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Jefe de calidad	Jefe de proceso
16/12/2021	10:00 - 10:30 a.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de calidad	Jefe de proceso

16/12/2021	10:30 - 11:00 a.m.	Reunión de cierre	Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoría	Jefe de calidad	Jefe de proceso
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 16/12/2021		

Tabla 2- Plan de auditoría del hallazgo de proveedores

Plan de auditoría 2.					
Objetivo: Identificar si la empresa tiene implementado correctamente el programa de proveedores para llevar seguimiento y control de M. P					
Alcance: La auditoría debe asegurar que los procesos, productos y servicios proporcionados por externos no afecten la capacidad de la organización para cumplir con los requisitos del SGIA					
Criterios: Normas ISO 22000:2018, Capítulo 7, ítem 7.1.6, Capítulo 8, numerales 8.2.4 y 5.1.2.					
Ítem: Hallazgo #2: 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					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
17/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de compras	Jefe de calidad

17/12/2021	8:30 – 9:30 a.m.	Revisión documental	-Formato de evaluación de requerimientos y especificaciones de calidad de proveedores - Formato de desempeño del proveedor	Jefe de compras	Jefe de proceso
17/12/2021	9:30 – 10:00 a.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Jefe de compras	Jefe de proceso
17/12/2021	10:00 - 10:30 a.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de compras	Jefe de proceso
17/12/2021	10:30- 11:00 a.m.	Reunión de cierre	Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoría	Jefe de compras	Jefe de proceso
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 17/12/2021		

Tabla 3- plan de auditoría del hallazgo de almacenamiento de producto terminado y distribución

Plan de auditoría 3.					
Objetivo: Revisar si la planta cuenta con una respectiva zona de almacenamiento que cumpla con los estándares de calidad establecidos por la normatividad vigente para garantizar la seguridad del alimento.					
Alcance: La auditoría aplicará a la verificación, monitoreo y cumplimiento de los PPR relacionados con el aseguramiento de la calidad e inocuidad del producto terminado en las áreas de almacenamiento y distribución.					
Criterios: Normas ISO 22000:2018, Capítulo 8, numeral 8.2.3					
Ítem: Hallazgo #3: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
17/12/2021	13:30 – 14:00 p.m.	Revisión documental	Revisión de los PPRs	Jefe de bodega y almacén	Líder de calidad
17/12/2021	14:00 – 14:40 p.m.	Revisión in situ	Inspección del área de almacenamiento y despacho, Registros de control de temperaturas,	Jefe de bodega y almacén	Líder de calidad

			guías de producción (lote de producto, registros de control de vehículos, registros de identificación de clientes).		
17/12/2021	14:40 - 15:10 p.m.	Redacción de hallazgos	Informe de hallazgo	Gerente	Líder de calidad
17/12/2021	15:10 - 15:25 p.m.	Socialización del Hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de bodega y almacén	Líder de calidad
17/12/2021	15:25 – 16:00 p.m.	Reunión de Cierre	Acta de Auditoría	Gerente, Jefe de bodega y almacén	Líder de calidad
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 18/12/2021		

Tabla 4- plan de auditoría del hallazgo de acciones correctivas

Plan de auditoría 4.
<p>Objetivo: Verificar si el equipo de inocuidad de la panadería Damaris responsable de la operación del plan de control de peligros son idóneos en su formación: Educativa y experiencia relacionada con BPM y HACCP y Norma ISO 22000:2018.</p>
<p>Alcance: La auditoría permitirá determinar la idoneidad del equipo de calidad.</p>
<p>Criterios: Norma ISO 22000:2018</p> <p>La NTC ISO 22000:2018, <u>El numeral 7.2</u> del literal b relata lo siguiente: La organización debe asegurarse de que el equipo de inocuidad y los responsables de la operación del plan de control de peligros sean competentes sobre la base de una educación, formación o experiencia. Si las personas responsables del sistema de inocuidad no tienen la competencia suficiente y adecuada; muy probablemente, pasarán por alto procedimientos y detalles en el proceso, importantes para la obtención de alimentos inocuos. No sabrán proceder en la implementación del sistema y la probabilidad de falla será muy alta. Por lo que es necesario asegurar la competencia del personal en temas de inocuidad y así dar correcta ejecución y cumplimiento a los requisitos establecidos en el numeral 5.2.1, literal f, que trata de este aspecto, de igual manera, en el numeral 5.3.2, literal c, se establece que el líder de inocuidad debe asegurar la formación y las competencias pertinentes para el equipo de inocuidad de los alimentos.</p>
<p>Ítem: Hallazgo #4 : 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>

Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
18/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	*Acta de apertura *Registro de asistencia	Jefe área de calidad	Jefe de proceso
18/12/2021	8:30 – 9:30 a.m.	Revisión documental	*Revisión de las hojas de vida del personal que conforma el equipo de inocuidad. *Registro de Capacitaciones al equipo de inocuidad sobre la Norma ISO 22000:2018	Jefe área de calidad	Jefe de proceso
18/12/2021	9:30 – 10:00 a.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Jefe área de calidad	Jefe de proceso
18/12/2021	10:00 - 10:30 a.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe área de calidad	Jefe de proceso

18/12/2021	10:30- 11:00 a.m.	Reunión de cierre	Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoría	Jefe área de calidad	Jefe de proceso
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 19/12/2021		

Tabla 5- plan de auditoría del hallazgo del programa HACCP de seguimiento de peligros

Plan de auditoría 5.
<p>Objetivo: Verificar si el equipo de inocuidad de la panadería “Damaris” emplea la evaluación de peligros para su control a través de registros históricos y sus respectivos registros de control e identificar si están validados por un organismo reconocido y confiable.</p>
<p>Alcance: La auditoría debe asegurar que los peligros físicos y biológicos que se puedan presentar, no afecten la capacidad de la organización para cumplir con los requisitos del SGIA</p>
<p>Criterios: Normas ISO 22000:2018, Capítulo 8, numeral 8.5.2.3.</p>
<p>Ítem: Hallazgo #5: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para 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.</p>

Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
19/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	*Acta de apertura *Registro de asistencia	Equipo Calidad	Jefe de proceso
19/12/2021	8:30 – 10:30 a.m.	Revisión de la aplicación de los programas prerequisites	-Programa de capacitación - programa de control de plagas - programa de residuos solidos - programa de agua potable -programa de muestreo - programa de limpieza y desinfección	Equipo Calidad	Jefe de proceso
19/12/2021	10:30 – 12:30 m	Revisión in situ	-Registros de monitoreo de PCC -Formatos de criterios de acción	Equipo Calidad	Jefe de proceso

			Acciones correctivas y preventivas		
19/12/2021	12:30-13:30 p.m.	Almuerzo	-----	-----	-----
19/12/2021	13:30 – 14:00 p.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Equipo Calidad	Jefe de proceso
19/12/2021	14:00 - 14:30 p.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Equipo Calidad	Jefe de proceso
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 20/12/2021		

Tabla 6- plan de auditoría del hallazgo de verificación de LCC

Plan de auditoría 6.
Objetivo: Verificar si la empresa implementa LCC medibles y objetivos para su respectiva verificación
Alcance: La auditoría aplicara al sistema HACCP implementada en la panadería Damaris
Criterios: Normas ISO 22000:2018, Capítulo 8, numeral 8.9.2.

Ítem: Hallazgo #6: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
20/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Equipo Calidad	Jefe de proceso
20/12/2021	8:30 – 10:30 a.m.	Revisión documental	-Procedimiento para la identificación de LCC para cada PCC -Modelos de evaluación de viabilidad de los LCC -Reglamentos oficiales -Soportes científicos -Experimentación de laboratorios para los LCC	Equipo Calidad	Jefe de proceso
20/12/2021	10:30- 12:30 m	Revisión in situ	Registros de monitoreo de LCC Formatos de criterios de acción Acciones correctivas y preventivas	Equipo Calidad	Jefe de proceso

20/12/2021	12:30- 1:30 p.m.	Almuerzo	-----	-----	-----
20/12/2021	1:30- 2:00 p.m.	Entrevista	Formato de encuesta Formato de evaluación	Equipo Calidad	Jefe de proceso
20/12/2021	2:00 – 3:00 p.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Equipo Calidad	Jefe de proceso
20/12/2021	3:00 - 3:30 p.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Equipo Calidad	Jefe de proceso
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 21/12/2021		

Tabla 7- plan de auditoría del hallazgo de soporte de Programas prerequisites

Plan de auditoría 7.
Objetivo: Verificar la implementación y la eficacia del SGI en la empresa Panadería Damaris soportados en la aplicación de los PPR
Alcance: La auditoría debe asegurar que los PPR para la línea de producción de la empresa Damaris se encuentre debidamente documentada soportando los PPR operativos establecidos para el cumplimiento de los requisitos del SGIA
Criterios: Normas ISO 22000:2018 Capítulo 8, numeral 8.5.4.

<p>Ítem: Hallazgo #7: Se tienen identificados los PPRO para la línea de producción pan artesanal: pan molde; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPRO establecidos</p>					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
21/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de proceso	Jefe área de calidad
21/12/2021	8:30 – 9:30 a.m.	Revisión documental	Política de inocuidad soportada en los PPRO	Jefe de proceso	Jefe área de calidad
22/12/2021	9:30 - 10:00 a.m.	Planificación de acciones correctivas y de ejecución del SGIA ISO 22000	-Documentación sobre los planes de corrección -prácticas y guías	Jefe de proceso	Jefe área de calidad
22/12/2021	10:00 - 10:30 a.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Jefe de proceso	Jefe área de calidad
22/12/2021	10:30 – 11:00 a.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de proceso	Jefe área de calidad

22/12/2021	11:00- 11:30 a.m.	Reunión de cierre	Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoría	Jefe de proceso	Jefe área de calidad
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 22/12/2021		

Tabla 8- plan de auditoría del hallazgo de metodología de auditoría

Plan de auditoría 8.					
Objetivo: Verificar si la planta implementa un programa de auditoría interna eficaz donde contenga manuales, registros, formatos que brinde información exacta, precisa y planificada					
Alcance: La auditoría debe asegurar, que la panadería, realice los debidos seguimientos no solo cuando hay un reclamo, sino en todo momento buscando la mejora continua. La auditoría debe asegurar que los PPR para la línea de producción de la empresa Damaris se encuentre debidamente documentada soportando los PPR operativos establecidos para el cumplimiento de los requisitos del SGIA					
Criterios: Normas ISO 22000:2018, Capítulo 9, numeral 9.2.					
Ítem: Hallazgo #8: 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.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor

23/12/2021	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de proceso	Jefe de calidad
23/12/2021	8:30 – 10:30 a.m.	Revisión documental	-Programa de auditoría -Planes de auditoras -Formatos de responsabilidades -Informe de auditorías - Registros de seguimiento de hallazgos	Jefe de proceso	Jefe de calidad
23/12/2021	10:30- 11:30 a.m.	Redacción de Hallazgo	Informe del hallazgo	Jefe de proceso	Jefe de calidad
23/12/2021	11:30 – 12:00 a.m.	Socialización de hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de proceso	Jefe de calidad
23/12/2021	12:00 – 12:30 m	Reunión de cierre	Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoría	Jefe de proceso	Jefe de calidad
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha: 23/12/2021		

Conclusiones

Cuando se implementa el programa de las BPM - Sistema HACCP, para su correcto funcionamiento se debe de llevar una documentación soportada incluyendo la política de inocuidad de cada una de las líneas de producción; ya que esto nos permite verificar la eficacia de programas y sistemas dentro del plan de auditoría “Panadería Damaris”

Las empresas de alimentos como lo es el caso de la “Panadería Damaris “deben llevar un registro documentado de sus proveedores mediante el diligenciamiento de formatos, Dado a que mediante el plan de auditoría estos son claves para determinar el funcionamiento de los planes de emergencia y la calidad de las materias primas e insumos de la organización.


Los programas de prerrequisitos (PPR) son la base que nos permiten asegurar la calidad e inocuidad de los productos; Es por ello que se debe considerar durante toda la cadena incluyendo el almacenamiento del producto terminado y distribución ya que estos son indispensables para que la empresa funcione y a su vez le permite al equipo auditor tener las bases para determinar la eficacia de estos dentro del plan de auditoría y tomar decisiones y acciones correctivas de ser necesario .

Cuando se conforma un equipo auditor, sus integrantes deben de tener la experiencia e idoneidad frente a los procesos y las normas aplicables, puesto que es necesario para los criterios y las acciones y medidas correctivas que se implementa para el funcionamiento del plan de auditoría.

Cuando se implementa un Plan HACCP además de identificar los peligros (físicos, químicos y biológicos); es necesario llevar un registro de seguimiento de estos a fin de tomar decisiones sobre su efectividad; Lo cual le servirá al equipo auditor como resultado de las acciones correctivas frente al plan de auditoría.

Anexo

Programa de auditoría panadería “Damaris”

 PANADERIA DAMARIS PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD		Código: PAI-09																
		Versión: 1																
		Fecha: 6-oct-21																
OBJETIVO DE PROGRAMAS DE AUDITORIA INTERNA						NECESARIO DE PROGRAMAS DE AUDITORIA INTERNA												
Planificar de manera sistemática y organizada las actividades que permitan evaluar los riesgos encontrados en el sistema de gestión de calidad e inocuidad de la panadería Damaris de acuerdo a los criterios de BPM, HACCP e ISO 22000 para avanzar y generar oportunidades de mejora dando cumplimiento con la norma vigente.						La auditoría se aplicará a la línea de producción de panes artesanales. (Pan molde y pan baguette). Evaluando los sistemas gestión de la calidad e inocuidad como son BPM, HACCP e ISO 22000												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Resolución 2674-2013, Decreto 60: 2002, Norma ISO 22000:2018, NTC 22002-4			Manuales de programas prerequisites - Manual de capacitaciones y registros de capacitación - Formatos y registros del análisis, identificación y evaluación de peligros			Equipo humano calificado para la auditoría Elementos de protección personal materiales e insumo (Computadora, hojas y lapiceros)												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por cito 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.	Entero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable de proceso auditado
BPM- PPR																		
La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP se están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que planee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde	De acuerdo a la NTC ISO 22000:2018, cap 5 ; la política de inocuidad de los alimentos debe cumplir con los objetivos del SGIA (Sistema de Gestión de inocuidad de los alimentos), convirtiéndose en la carta de navegación del SGIA, además debe incluir los requisitos legales y reglamentarios acordados mutuamente con los clientes, también esta norma se articula al ciclo PHVA, especialmente en la etapa de planificación donde se soporta y finalmente la política de inocuidad debe de mantenerse disponible y documentada y aplicarse en todos los niveles.	Revisar si la empresa contempla por escrito una política de calidad que cumple con los objetivos del sistema de inocuidad de la línea pan artesanal: pan molde	Líder equipo HACCP	Jefe insumo humano	Análisis documental de la política de inocuidad. (Sistema de Gestión de inocuidad de los alimentos)													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
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.	Según la Norma NTC ISO 22000, Cap 7, ítem 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente, ítem C, se debe asegurar que los procesos, productos y servicios proporcionados por externos no afecten la capacidad de la organización para cumplir con los requisitos del SGIA. En el Cap. 8, 8.2.4 Consideraciones para establecer los PPR, ítem F, indica los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores. En el Cap 8.5.1.2 habla de las características de las materias primas indicando que la organización debe asegurarse y mantener actualizada la documentación referente a las MP para asegurar el análisis de peligros.	Identificar si la empresa tiene implementado correctamente el programa de proveedores para llevar seguimiento y control de MP	Líder equipo HACCP	Jefe de Logística de suministros	1. Revisión de ficha técnica del producto, certificados de calidad por parte de proveedores de harinas y Registros de recepción de M.P 2. muestreo y análisis de harina													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM, lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	En la norma ISO 22000:2018 El numeral 8.2 programas prerequisites (PPR) sub numeral 8.2.3, establece que una vez identificados los PPR la organización debe asegurar la identificación de los requisitos legales para lo cual se considerará la parte aplicable de la serie ISO TS 22002 y Según la NTC 22002-4 Numeral sección 4.13.2 el almacenamiento se establece que los insumos, materias primas, desechos y sustancias químicas (productos de limpieza, lubricantes) deberán estar almacenados por separado, además de tener un control adecuado de la temperatura y la humedad de la zona de almacenamiento. Según la sección 4.13.3 vehículos, bandos transportadoras y contenedores deben estar en buen estado de mantenimiento, limpieza y debe brindarle protección al producto en algunos casos que se requiere se debe tener un control de temperatura y humedad	Revisar si la planta cuenta con una respectiva zona de almacenamiento que cumple con los estándares de calidad establecidos por la normatividad vigente para garantizar la seguridad del alimento	Líder equipo HACCP	Jefe de área de almacenamiento y bodega	1- Revisión en planta en el área de almacenamiento de materias primas y productos terminados 2- Inspección de los controles de temperatura, humedad, limpieza, división por zonas de almacenamiento o identificación de bodegas contratadas para el control de desechos e insumos químicos													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de planificación, 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.	La NTC ISO 22000:2018, El numeral 7.2 del literal b) relativa lo siguiente: La organización debe asegurarse de que el equipo de inocuidad y los responsables de la operación del plan de control de peligros sean competentes sobre la base de una educación, formación o experiencia. Si las personas responsables del sistema de inocuidad no tienen la competencia suficiente y adecuada; muy probablemente, pasarán por alto procedimientos y detalles en el proceso, importantes para la obtención de alimentos inocuos. No sabrán proceder en la implementación del sistema y la probabilidad de falla será muy alta. Por lo que es necesario asegurar la competencia del personal en temas de inocuidad y así dar correcta ejecución y cumplimiento a los requisitos establecidos en el numeral 5.2.1, literal f), que trata de este aspecto, de igual manera, en el numeral 5.3.2, literal c), se establece que el líder de inocuidad debe asegurar la formación y las competencias pertinentes para el equipo de inocuidad de los alimentos.	Verificar si el personal encargado del equipo de inocuidad cuenta con la capacitación y conocimiento adecuado para llevar el control de las acciones correctivas y darle correcta ejecución del sistema de gestión de la calidad e inocuidad como BPM, HACCP, ISO 22000	Jefe de calidad	Líder HACCP	Análisis de documentación: Registro de capacitaciones y evoluciones del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, certificados si ha participado de otros cursos de inocuidad del personal del equipo de inocuidad y finalmente entrevistas con los del equipo de inocuidad													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
HACCP																		
La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se 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.	Según norma ISO 22000:2018, El numeral 8.5.2.3 EVALUACIÓN DE PELIGROS indica que la compañía debe describir la metodología utilizada para la evaluación de peligros, así como también según lo establece en el numeral 8.5.3, el equipo de inocuidad de los alimentos debe mantener la metodología de validación y la evidencia de la capacidad de las medidas de control para lograr el control previsto como la información documentada, por tal razón, es importante tener una metodología validada que permita identificar todos los peligros y establecer medidas preventivas.	Verificar que la metodología empleada para la evaluación de peligros se encuentre controlada a través de registros históricos y sus respectivos registros de control y estén validada por un organismo reconocido y confiable.	Jefe de calidad	Jefe de producción	Análisis de documentación: Metodología de evaluación de peligros, registro de la evaluación de peligros													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
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.	El numeral 8.9.2 correcciones de la norma ISO 22000:2018 establece los criterios a seguir o implementar para cuando la empresa no cumple con los LCC, se deben rotular como potencialmente no inocuos, seguido de la determinación de secuencia de esta falla y las causas de las mismas, así como identificar que productos fueron afectados y según el numeral 8.9.3 acciones correctivas establecer la documentación necesaria para identificar y eliminar las causas de las no conformidades y donde se establezcan también los resultados de la implementación de las acciones correctivas, a su vez se puede apoyar en el decreto 60, Artículo 4°, Principios del Sistema Haccp, el ítem número 5, indica que se deben establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado.	Revisar si la empresa soporta los LCC con reglamentos oficiales, modelos establecidos por la empresa y datos científicos para ser validados y controlados	Jefe de producción	Líder equipo HACCP	Revisión de formatos y registros de chequeo de los límites operacionales y límites críticos													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
ISO 22000																		
Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde ; sin embargo, se evidencia que la documentación esta incompleta, no se encuentran debidamente soportados los PPR operativos establecidos	Según la ISO 22000-2018 en el numeral 8.5.4 plan de control de peligros (plan HACCP-PPRO) establece que las organizaciones deben implementar un control de peligros donde la información debe estar documentada sobre las medidas de control de los PPR, establecer los sistemas de seguimiento a través de información debidamente documentada evidenciando los métodos y frecuencias proporcionales según la falla y respaldar a través de instrucciones los PPRO subjetivos	Revisar los llevan los documentos y registros de instrucciones de los PPRO y el sistema HACCP.	Líder equipo HACCP	Jefe de producción	Revisión de manual, formatos y registros de chequeo del sistema del sistema de PPRO													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad
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 este llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	Según la ISO 22000-2018, el numeral 5.2. Dice que las organizaciones deben de realizar auditorías internas a intervalos planificados, proporcionando información si el SGC es conforme con los requisitos propios de la organización y si los requisitos de este documento se implementa y se mantiene eficazmente, manteniendo proporcionalidad según la falla y respaldar a través de frecuencia, métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación e informes y por último las actividades de seguimiento deben incluir la verificación de las acciones	Revisar si la planta implementa un programa de auditoría interna según donde contenga manuales, registros, formatos que brinde información exacta, precisa y planificada	Líder equipo HACCP	Jefe de producción	1. revisión de la información documentada sobre auditoría interna como manuales, formatos y registros de las auditorías internas que permita verificar el procedimiento y metodología													Jefe y responsable de calidad e Inocuidad

Bibliografía

- ICONTEC 19011. (2018). Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Obtenido de <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- ICONTEC 22000. (2018). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Obtenido de <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- Murillo Vargas, G. (mayo de 2011). Obtenido de metodología de aplicación de una auditoría de gestión como herramienta para determinar los costos de la no calidad y elevar la productividad en el departamento de ahorros de la mutualista pichincha: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4422/1/UPS-QT01833.pdf>
- Yáñez, J., & Yáñez, R. (2012). Auditorías, mejora continua y normas ISO: factores claves para la evolución de las organizaciones. Ingeniería industrial, actualidad y nuevas tendencias, 89-90.

