

**Plan de auditoria en el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 para la
panadería Damaris**

Sergio Alejandro Montoya Pavi

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingenierías

CEAD Medellín

Diciembre 11 de 2021

**Plan de auditoría en el sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 para la
panadería Damaris**

Integrantes:

Sergio Alejandro Montoya Pavi

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

Clemencia Alava Viteri

Directora de curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingenierías

CEAD Medellín

Diciembre 11 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 pretende demostrar como por medio de los parámetros de la norma ISO 19001:2018 proporciona las directrices para realizar una auditoria con los lineamientos de la norma ISO 22000:2018 evaluados en una panadería que ha venido implementando y ajustándose a los requerimientos en programas de prerrequisitos, BPM y sistema HACCP. Para la culminación de este trabajo se partió del programa de auditoria evidenciando los hallazgos realizados a la panadería para posteriormente realizar el plan de auditoría. Lo que se obtuvo finalmente fue el diseño de un plan de auditoria con formato donde se describe más detalladamente cada actividad para cada hallazgo, cronograma, responsables, objetivos, criterios y alcance proporcionando las evidencias necesarias como documentos de soporte, recorrido, mediciones y capacitaciones para lograr la implementación del sistema ISO 22000:2018 en la panadería Damaris.

Palabras clave: auditoria, inocuidad, plan

Abstract

The following work aims to demonstrate how through the parameters of the ISO 19001: 2018 standard it provides the guidelines to perform an audit with the guidelines of the ISO 22000: 2018 standard evaluated in a bakery that has been implementing and adjusting to the requirements in programs of prerequisites, BPM and HACCP system. For the culmination of this work, the audit program was started, evidencing the achievements of the bakery to later carry out the audit plan. What was finally obtained was the design of an audit plan with a format where each activity is described in more detail for each finding, schedule, responsible, objectives, criteria and scope to consume the necessary evidence such as support documents, route, detection and training for achieve the implementation of the ISO 22000: 2018 system in the Damaris bakery.

Keywords: auditorium, safety, plan

Contenido

Resumen.....	4
Abstract.....	5
Introducción	9
Objetivo General.....	10
Objetivos Específicos.....	10
Antecedentes Teóricos	11
Norma ISO 22000:2018.....	11
Norma ISO 19011:2018.....	12
Auditoria	13
Programa de auditoria.....	13
Plan de auditoria	13
Principios de auditoría	13
Principios de los auditores.....	15
Conducta Ética.....	15
Presentación Ecuánime	15
Debido Cuidado Profesional.....	15
Contenido Plan de auditoría.....	16
Conclusiones.....	28
Referencias.....	29
Anexos	30

Listado de Tablas

Tabla 1. Lista de chequeo ISO 22000:2018 para panadería Damaris.....	16
--	----

Listado de Figuras

Figura 1.....	19
Figura 2.1.....	20
Figura 2.2.....	21
Figura 2.3.....	22
Figura 2.4.....	23
Figura 2.5.....	24
Figura 2.6.....	25
Figura 2.7.....	26
Figura 2.8.....	27
Figura 3.....	30

Introducción

La industria alimenticia ha venido creciendo en los últimos años y no solo en cuanto a volumen de producción si no en cuanto a niveles de exigencia de calidad e inocuidad, por ello han venido surgiendo sistemas de gestión para lograr implementar planes que garanticen estas exigencias. Uno de estos es el sistema ISO 22000:2018 el cual emplea un enfoque a procesos incorporando el ciclo PHVA (planificar, hacer, verificar, actuar). EL sistema ISO 22000:2018 contiene elementos cruzados del sistema HACCP del CODEX y de la norma ISO 19001:2018.

El Plan de auditoria es una herramienta que permite diseñar con más detalle las actividades necesarias para lograr superar cada uno de los hallazgos en las desviaciones encontradas en el programa de auditoría, por ende, es una actividad vital en la industria alimenticia para mantener y garantizar la inocuidad en toda su cadena productiva y también para cualquier industria alimenticia que busque ir más allá para obtener reconocimiento y certificaciones

Con esta actividad se pretende diseñar un plan de auditoria basado principalmente en criterios técnicos enfocados en la normatividad vigente para la panadería Damaris partiendo de los hallazgos encontrados en su programa de auditoría.

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoria para la panadería Damaris enfocado en los criterios de la norma ISO 22000:2018 con el fin de garantizar su sistema de gestión de inocuidad alimentaria

Objetivos Específicos

Crear las diferentes actividades necesarias para cada hallazgo del programa de auditoría y así lograr los planes de auditoria debidamente estructurados

-Determinar los objetivos, alcance y evidencias para cada plan de auditoria logrando así una ejecución más eficiente y clara

Establecer las dependencias encargadas para cumplir con el rol de auditor y auditado y así lograr asignar responsabilidades y un mejor desempeño en cada plan de auditoria

Antecedentes Teóricos

Norma ISO 22000:2018

La norma ISO 22000 fue emitida en el año 2005. Es un estándar de carácter voluntario, el cual está referido específicamente al área de seguridad alimentaria. Es un estándar internacional certificable, que especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria, mediante la incorporación de todos los elementos de las buenas prácticas de fabricación (GMP) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), junto a un sistema de gestión adecuado, que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria. (Palu, 2005)

El estándar ha sido diseñado para cubrir todos los procesos realizados a lo largo de la cadena de suministro, que afectan tanto directa como indirectamente a los productos que consumimos. ISO 22000 se constituye como la norma de referencia a nivel internacional para que las organizaciones establezcan una herramienta de gestión efectiva que les permita mitigar los riesgos de seguridad alimentaria. (Palu, 2005)

La globalización ha hecho que los productores de alimentos y las grandes cadenas de distribución tengan que buscar proveedores fuera de las fronteras tradicionales con el objetivo de resultar más competitivos. Esto ha provocado como resultado la proliferación de nuevos estándares dentro de la cadena internacional de suministro de alimentos. El hecho de la ausencia de un único estándar común y verdaderamente reconocido a nivel internacional provoca que cada uno de esos esquemas particulares son considerados como de ámbito superior por la organización y el país que lo promueve. (Palu, 2005)

Norma ISO 19011:2018

Desde la publicación de la primera edición de esta Norma Internacional en 2002, se han publicado un gran número de normas para sistemas de gestión. Por lo tanto, existe ahora la necesidad de considerar un alcance más amplio para la auditoría de sistemas de gestión, así como de proveer lineamientos más generales. *(Riera, Chiriboga, Zambrano,2018)*

La segunda edición, publicada en 2011, se extendió de manera tal que transformó los lineamientos ofrecidos en esta Norma Internacional en requisitos para las auditorías de certificación de sistemas de gestión. Es en este contexto que esta segunda edición de esta Norma Internacional provee guía para todos los usuarios, incluyendo organizaciones pequeñas y medianas y se concentra en lo que se conoce comúnmente como “auditorías internas” (de primera parte) y “auditorías conducidas por parte de los clientes sobre sus proveedores” (de segunda parte). Mientras que aquellos involucrados en auditorías de certificación de sistemas de gestión siguen los requisitos de ISO/IEC 17021:2011, y pueden hallar útil también los lineamientos contenidos en esta Norma Internacional. *(Riera, Chiriboga, Zambrano,2018)*

Cuando una empresa cuenta con un Sistema de Gestión implementado, debe realizar ciertas auditorías periódicas para asegurarse de que el Sistema de Gestión sigue siendo eficaz. En este momento es cuando la norma ISO 19011 entra en juego. La ISO 19011 proporciona recomendaciones para ayudar a las organizaciones a establecer un programa de auditoría que facilite el cumplimiento de los requisitos establecidos en las diferentes normas ISO. Las directrices que establecen la normas ISO sientan las bases para realizar las auditorías internas de la organización, las auditorías que la organización

puede necesitar para evaluar a sus proveedores y las auditorías externas que tiene que realizar para optar a obtener la certificación. *(Riera, Chiriboga, Zambrano,2018)*

Es importante tener un concepto de auditoría y algunos mecanismos de auditoria en cuanto a periodo de tiempo y propósito, por eso en su capítulo de términos y definiciones la norma ISO 19011:2018 los conceptualiza así:

Auditoria

Es un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que cumplen los criterios de auditoria *(ISO 19011:2018)*

Programa de auditoria

Son los acuerdos para un conjunto de una o más auditorias planificadas para un periodo determinado de tiempo y dirigidas hacia un propósito específico. *(ISO 19011:2018)*

Plan de auditoria

Descripciones de actividades y detalles acordados en una auditoria y contiene información como cronograma del día de la auditoria, hora en que se auditara. *(ISO 19011:2018)*

Principios de auditoría

La auditoría se caracteriza por depender de varios principios. Éstos hacen de la auditoría una herramienta eficaz y fiable en apoyo de las políticas y controles de gestión, proporcionando información sobre la cual una organización puede actuar para mejorar su desempeño. La adhesión a esos principios es un requisito previo para proporcionar conclusiones de la auditoría que sean pertinentes y suficientes, y para permitir a los auditores trabajar independientemente

entre sí para alcanzar conclusiones similares en circunstancias similares. (*Riera, Chiriboga, Zambrano,2018*)

Principios de los auditores.

Conducta Ética

El fundamento de la profesionalidad, la confianza, integridad, confidencialidad y discreción son esenciales para auditar.

Presentación Ecuánime

La obligación de informar con veracidad y exactitud Los hallazgos, conclusiones e informes de la auditoría reflejan con veracidad y exactitud las actividades de la auditoría. Se informa de los obstáculos significativos encontrados durante la auditoría y de las opiniones divergentes sin resolver entre el equipo auditor y el auditado.

Debido Cuidado Profesional

la aplicación de diligencia y juicio al auditar.

Los auditores proceden con el debido cuidado, de acuerdo con la importancia de la tarea que desempeñan y la confianza depositada en ellos por el cliente de la auditoría y por otras partes interesadas. Un factor importante es tener la competencia necesaria. (*Riera, Chiriboga, Zambrano,2018*)

Contenido Plan de auditoría

Tabla 1

Lista de chequeo ISO 22000:2018 para panadería Damaris

preguntas	
26	Está establecida la política de inocuidad de alimentos
Descripción del hallazgo para el ítem 26	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 Damarís - línea de producción pan artesanal: pan molde.
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.
Descripción del hallazgo para el ítem 65	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.
77	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad

<p>Descripción del hallazgo para el ítem 77</p>	<p>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.</p>
<p>92</p>	<p>Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto</p>
<p>Descripción del hallazgo ítem 92</p>	<p>No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.</p>
<p>120 Descripción del hallazgo ítem 120</p>	<p>Se registran los resultados de la evaluación de peligros</p> <p>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>
<p>127</p>	<p>Están los PPR operativos documentados</p>

Descripción del hallazgo ítem 127	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.
143	Los límites críticos son medibles
Descripción del hallazgo ítem 143	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.
189	Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología.
Descripción del hallazgo ítem 189	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.

Figura 1*Formato plan de auditoria*

	PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001	
				Revisión:001	
Plan de auditoría interna					
Objetivo:					
Alcance:					
Criterios:					
Hallazgo:					
Plan de actividades					
Apertura:			Cierre:		
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	<u>Dependencia auditor</u>	Fecha/hora	
Evidencias entregadas:					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Figura 2.1

Plan de auditoría hallazgo número 1


		PANADERIA DAMARIS		Código: ADI-001
				Revisión:001
Plan de auditoría interna				
Objetivo: Observar si se identificaron y establecieron los PPR pertinentes en las etapas de producto terminado y distribución				
Alcance: garantizar la inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria donde se identificaron dos etapas del proceso donde los PPR no aplican, por medio de la elaboración del documento con flujograma de producción y describiendo las BPM en las áreas de producto terminado y distribución				
Criterios: numeral 8.2 programa de prerequisites ISO 22000:2018, capítulo 7 de resolución 2674 de 2013.				
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.				
Plan de actividades				
Reunión de apertura: 03/01/2022 07:00			Reunión de Cierre: 04/01/2022 12:00	
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora
1	Revisar la elaboración del documento que contiene el flujograma completo con la descripción de todas las etapas de producción especialmente en la etapa de producto terminado y distribución	Coordinador de calidad y analistas	Coordinador de producción	03/01/2022 08:00-10:00 Receso: 10:00-10:30 10:30-13:00
2	Revisar la elaboración del documento donde se especifique el paso a paso en las BPM y	Coordinador de calidad y analistas	Coordinador de producción	03/01/2022 14:00-18:00 04/01/2021
3	Realizar evaluación escrita sobre el conocimiento de los programas de prerequisite y BPM en las etapas de producto terminado y distribución	Coordinador de calidad y analistas	Coordinador de producción	04/01/2021 10:30-11:30
Evidencias entregadas: -Documento con flujograma de producción -Documento descriptivo de BPM en etapas de producto terminado y distribución -Resultados de evaluación sobre conocimiento en PPR, BPM en las etapas de producto terminado de distribución.				
Elaborado por:		Aprobado por:		

Figura 2.2

Plan de auditoría hallazgo número 2

		PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001
					Revisión:001
Plan de auditoría interna					
Objetivo: Verificar si se elaboraron los formatos para el seguimiento y control de materias primas y carpetas con certificados de calidad de todos los proveedores de harinas					
Alcance: dar cumplimiento al plan de trazabilidad y capítulo 7 de la resolución 2674 de 2013					
Criterios: plan de trazabilidad y capítulo 7 de la resolución 2674 de 2013					
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					
Plan de actividades					
Reunión de apertura: 05/01/2022 06:00			Reunión de cierre: 05/01/2022 14:00		
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora	
1	Verificar la elaboración del formato para seguimiento de proveedores de harina de trigo con los respectivos anexos de certificados de calidad	Coordinador de calidad y analistas	Coordinador de materias primas	05/01/2022 07:00-10:00 Receso: 10:00-10:30 10:30-13:30	
Evidencias entregadas:					
-Formato de seguimiento y control de proveedores de harina de trigo -Carpeta almacenamiento de certificados de calidad de harina de trigo					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Figura 2.3

Plan de auditoría hallazgo número 3


	PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001
				Revisión:001
Plan de auditoría interna				
Objetivo: Verificar la elaboración de la documentación de registro para seguir los peligros identificados en el plan HACCP				
Alcance: Establecer la documentación necesaria para llevar a cabo un plan de seguimiento y medición de los <u>equipos</u> , proporcionando la evidencia necesaria				
Criterios: numeral 8.7 control de seguimiento y medición de la norma ISO 22000:2018				
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				
Plan de actividades				
Reunión de apertura: 06/01/2022 06:00			Reunión de cierre: 06/01/2022 11:30	
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora
1	Revisar la elaboración del formato para seguimiento de los peligros identificados en el plan HACCP con los respectivos espacios para implantar posibles soluciones y acciones a tomar	Gerente de calidad	Coordinador de materias primas	06/01/2022 07:00-09:00 Receso: 09:00-09:30 09:30-11:00
Evidencias entregadas:				
-Formato de seguimiento, registro y toma de decisiones para peligros físicos, químicos y biológicos				
Elaborado por:			Aprobado por:	

Figura 2.4

Plan de auditoría hallazgo número 4


	PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001
				Revisión:001
Plan de auditoría interna				
Objetivo: Establecer la documentación para controlar de una manera exacta y precisa el sistema de monitoreo para todos los LCC en los PCC				
Alcance: crear la documentación necesaria con carácter técnico para el registro diario de datos del seguimiento y control de LCC Y PCC.				
Criterios: numeral 8.7 control de seguimiento y medición de la norma ISO 22000:2018				
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.				
Plan de actividades				
Reunión de apertura: 07/01/2022 06:00		Reunión de cierre: 10/01/2022 14:00		
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora
1	Revisar la elaboración del formato donde se registrará diariamente los valores del sistema de monitoreo con las unidades de medida establecidas, fecha, hora y ejecutores.	Coordinador de materias primas	Coordinador de mantenimiento Mecánico	07/01/2021 07:00-10:00 Receso: 10:00-10:30 10:30-13:00
2	Revisar la elaboración de los formatos de verificación periódica establecida, formato de calibración donde se especifique la entidad responsable, (en caso de que las calibraciones las realice personal interno debe estar acreditado en esta competencia.)	Coordinador de materias primas	gerente de mantenimiento	07/01/2022 14:00-16:00 Receso: 16:00-16:30 16:30-18:30
3	Se revisará la disponibilidad, buen estado y conocimiento en el manejo de las herramientas necesarias para el mantenimiento y verificación de equipos de medición	Coordinador de materias primas	Coordinador de mantenimiento Mecánico	10/01/2022 07:00-10:00 Receso: 10:00-10:30 10:30-13:30
Evidencias entregadas:				
-Formato de registro diario de valores del sistema de monitoreo -Formato verificación y calibración de equipos de medición -Documento check list de herramientas para el mantenimiento, verificación y calibración de equipos de medición				
Elaborado por:		Aprobado por:		

Figura 2.5

Plan de auditoría hallazgo número 5

	PANADERIA DAMARIS		Código: ADI-001	
			Revisión:001	
Plan de auditoría interna				
Objetivo: Constatar el conocimiento del personal del equipo de inocuidad en la norma ISO 22000:2018 en especial en el aspecto de acciones correctivas				
Alcance: Lograr con el cumplimiento del principio 5 de acciones correctivas del plan HACCP y el numeral 10.1 de la NTC-ISO 22000 de no conformidad y acción correctiva y lograr tomar las decisiones correctas para corregir y superar las no conformidades				
Criterios: principio 5 de acciones correctivas del plan HACCP, numeral 10.1 de la NTC-ISO 22000 de no conformidad y acción correctiva				
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.				
Plan de actividades				
Reunión de apertura: 11/01/2022 06:00			Reunión de cierre: 11/01/2022 16:00	
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora
1	Revisar la elaboración del formato de seguimiento y solución de acciones correctivas	Asistente de gerencia	Gerente de calidad	11/01/2022 07:00-10:00 Receso: 10:00-10:30
2	Realizar evaluación sobre los conocimientos adquiridos en las capacitaciones de los fundamentos de la norma ISO 22000:2018	Asistente de gerencia	Gerente de calidad	11/01/2022 14:30-15:30
Evidencias entregadas:				
-Formato seguimiento y solución de acciones correctivas -Resultados evaluación de conocimientos sobre la norma ISO 22000:2018				
Elaborado por:			Aprobado por:	

Figura 2.6

Plan de auditoria hallazgo número 6


	PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001
				Revisión:001
Plan de auditoría interna				
Objetivo: Revisar la elaboración y documentación de la política de inocuidad de los alimentos				
Alcance: Establecimiento de una política de inocuidad de alimentos, clara y pertinente con la razón de ser la compañía				
Criterios: numeral 5.2 de la NTC ISO 22000:2018, política de inocuidad de alimentos				
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				
Plan de actividades				
Reunión de apertura: 12/01/2022 06:00			Reunión de cierre: 12/01/2022 13:30	
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora
1	Revisar la elaboración documento del escrito donde se describa claramente la política de inocuidad	Gerente y asistentes	Coordinador de calidad	12/01/2022 07:00-09:00
2	Realizar reunión para comparar el documento con lo solicitado en el numeral 5.2 de la norma ISO 22000.2018	Gerente y asistentes	Coordinador de calidad	12/01/2022 09:00-10:00 Receso: 10:00-10:30 10:30-13:00
Evidencias entregadas:				
-Documento con la descripción de la política de inocuidad de los alimentos				
Elaborado por:			Aprobado por:	

Figura 2.7

Plan de auditoría hallazgo número 7


		PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001
					Revisión:001
Plan de auditoría interna					
Objetivo: Revisar el proceso de elaboración completo y ordenado de los documentos donde se consignen los PPRO identificados					
Alcance: creación completa de la documentación necesaria para garantizar la información de los PPRO y lograr así el cumplimiento del sistema HACCP en las dos líneas de producción y de esta forma cumplir con el numeral 8.5 de control de peligros de la norma ISO 22000:2018					
Criterios: numeral 8.5 de control de peligros, norma ISO 22000:2018					
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					
Plan de actividades					
Reunión de Apertura: 13/01/2022 06:00			Reunión de cierre: 13/01/2022 17:00		
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora	
1	Se Verificará la elaboración completa del documento donde se identifiquen PPR línea pan de molde y artesanal	Coordinador de producción	Coordinador de calidad	13/01/2022 07:00-10:00 Receso: 10:00-10:30 10.30-14.00	
2	Se realizará una reunión con el fin de comparar la documentación de PPR antes del proceso de auditoría con la documentación actualizada y mejorada	Coordinador de producción	Coordinador de calidad	13/01/2022 14.30-16:30	
Evidencias entregadas:					
-Documentación sobre los PPR operativos debidamente establecidos con los soportes requeridos					
Elaborado por:			Aprobado por:		

Figura 2.8

Plan de auditoría hallazgo número 8

	PANADERIA DAMARIS			Código: ADI-001
				Revisión:001
Plan de auditoría interna				
Objetivo: Seguir el procedimiento de elaboración de documentación para creación, implementación y seguimiento de auditorias				
Alcance: Dar cumplimiento al numeral 9 de evaluación del desempeño y al 10 de mejora continua de la norma ISO 22000:2018				
Criterios: numeral 9 de evaluación del desempeño, numeral 10 mejora continua norma ISO 22000:2018				
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.				
Plan de actividades				
Reunión de apertura: 14/01/2022 06:00			Reunión de cierre: 14/01/2022 09:30	
Ítem	Descripción	Dependencia auditada	Dependencia auditor	Fecha/hora
1	Se Revisará elaboración del plan de trabajo documentando los paso a paso para realizar una auditoría interna	Coordinador de producción	Asistente de gerencia	14/01/2022 07:00-09:00
Evidencias entregadas:				
-Plan de trabajo documentado paso a paso para la creación, ejecución y cierre de auditorias internas				
Elaborado por:			Aprobado por:	

Conclusiones

Con el programa y plan de auditoria se logra tener una herramienta de seguimiento y análisis a la panadería Damaris en cuanto a los parámetros requeridos en cuestión de inocuidad alimentaria ya que en ellas se encuentran evidenciadas las debilidades desde la base de la pirámide de calidad en BPM, programa de prerrequisitos y sistema HACCP

Muchas de las debilidades encontradas a la hora de lograr implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria se deben a la falta de registro y organización de su información y datos, por eso se planteó en muchos hallazgos la implementación de formatos de registro, seguimiento y verificación de equipos

Con el plan de auditorías se puede lograr una descripción más detallada y organizada para cada hallazgo encontrado en un programa de auditorías ya que permite establecer actividades centradas en la solución de cada uno de los hallazgos, asignando: objetivos, alcances, criterios, responsables y evidencias.

Referencias

norma técnica colombiana GTC-ISO 22000:2018.Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Icontec,Bogotá, Colombia. Recuperado de: <https://ecollection-icontec->

[org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-](https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-)

[ES&Q=AC41B04169B52B5C97D1B96AD1DC1EC74B65F4EB9F89FC3A&Req=](https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C97D1B96AD1DC1EC74B65F4EB9F89FC3A&Req=)

norma técnica colombiana NTC-ISO 19011:2018.Directrices para las auditorias de los sistemas de gestión. <https://ecollection-icontec->

[org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-](https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-)

[ES&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=](https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=)

Palu-Garcia,E.(2005).ISO 22000 nuevo estándar de seguridad alimentaria. <http://gestion-calidad.com/wp-content/uploads/2016/09/Resumen-22000.pdf>

Resolución 2674 de 2013 [Ministerio salud y protección social].Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.22 de Julio de 2013.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Riera- Estrada,J., Chiriboga- Mendoza,F.,Zambrano- Alcívar,N.(2018).Análisis de la aplicación de la norma ISO 19011 de la gestión de la calidad ambiental en la manipulación de desechos industriales., *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, (marzo 2018). <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/03/aplicacion-normaiso19011.html>

Anexos

Figura 3

Programa de auditoria

PANADERIA DAMARIS																		
Logo	PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código							
											Versión							
											Fecha							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA:						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA:												
Establecer planes de trabajo para lograr superar los hallazgos encontrados en la lista de chequeo de la norma ISO 22000:2018						Verificar si se cumplen las condiciones del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
NTC ISO 22000:2018 Resolución 2574 de 2013 Sistema HACCP			Flujograma elaboración de pan Archivo BPM y planes de saneamiento básico en área de producto de terminado y distribución Examen con preguntas sobre BPM y planes de saneamiento básico Formato seguimiento de proveedores de harina de trigo Documento identificación, control y seguimiento de pel gros del sistema HACCP Formato de registro de valores de sistemas de monitoreo de peligros Formato verificación y calibración de equipos de medición Formato check list estado de herramientas de mantenimiento del sistema de monitoreo Formato acciones correctivas Plan de capacitación y evaluación del sistema ISO 22000:2018 Documento política de inocuidad Documento plan y ejecución de actividades internas			Recurso financiero: Compra de papelería para imprimir documentación de capacitaciones, exámenes, información de aprendizaje, etc. Recurso humano: Personal capacitado en identificación y control de PPRD Personal capacitado en NTC 2674 de 2013 e ISO 22000:2018 Personal capacitado en sistema HACCP Recurso tecnológico: Capacitaciones y mejoras para registrar y guardar toda la documentación en equipos de cómputo garantizando el cumplimiento del sistema de gestión ISO 22000:2018												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la	Equipo Auditor/respons	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso
Se tienen implementados los PPRD para vender con la representación de las BPM lo que reduce la necesidad de los alimentos, pero, el alcance de los PPRD no ha contemplado el subconsumo del producto terminado y distribución.	Se requiere garantizar la inocuidad y la higiene de todos los alimentos ya que se identificaron dos etapas del proceso desde los PPRD ya aplicados y el otro cumplimiento con el numeral 8.2 del programa de prerequisite de la NTC-ISO 22000:2018 y cumplimiento total con la resolución 2674 de 2013 artículo 7	Observar si se identificaron y validaciones los PPRD parámetros en los etapas de producto terminado y distribución.	Área calidad	Área producción	Análisis documental: Revisar elaboración de documento flujoograma con etapas de producto terminado y distribución Entrevistas: Desarrollar encuesta BPM (desarrollo, entrega y transporte) Pruebas: Realizar test de conocimiento programa de prerequisite y BPM en las etapas de producto terminado y distribución													coordinador producción
No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que previenen de hallazgos relativos a un producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores	Es importante garantizar la inocuidad del alimento en toda la cadena alimentaria basado en la inocuidad del campo a su planta y del cumplimiento y plan de trazabilidad y control T de la resolución 2674 de 2013	Verificar si se elaboraron los formatos para el seguimiento y control de materias primas y copotas con certificado de calidad de todos los proveedores de harina	Área calidad	Área materias primas	Análisis documental: Verificar elaboración formato seguimiento de proveedores de harina de trigo con certificado de calidad													coordinador materias primas
a línea de producción tiene identificados los peligros físicos y químicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con un método según confiable y válido que se tiene como referente para la realización de peligros. Sin embargo, no se evidenció un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no se podría tomar decisiones que confirmen la inocuidad de los peligros identificados.	para garantizar el cumplimiento de cualquier plan o sistema de calidad se debe tener un adecuado registro, documentación y seguimiento de peligros y de sus formas adaptarse a lo solicitado en el numeral 8.1 de control de seguimiento y medición de la norma ISO 22000:2018	Verificar la elaboración de la documentación de registro para seguir los peligros identificados en el plan HACCP	Área administrativa	Área producción	Análisis documental: Revisar elaboración para seguimiento de los peligros identificados en el plan HACCP													coordinador producción