

Presentación de un Plan de Auditoría Interna Dirigido al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018 de la Fábrica de Alimentos Panadería Damaris

Autores

Katherine Obando Portilla

Leidy Viviana Garzón López

Román Yamith Salazar Cuaichar

Nohoralia Muñoz Botina

Directora del curso Clemencia Álava Viteri

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Universidad Nacional abierta y a distancia – UNAD

Diciembre, 2021

Nota Aclaratoria:

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoria para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Tabla de Contenido

Introducción	6
Objetivos	7
Objetivo general	7
Objetivos específicos	7
Antecedentes teóricos	8
Auditoria de calidad	8
Programa de auditoria	8
Plan de auditoria	10
ISO 22000: 2018	11
Planes de auditoria	14
Plan de auditoria Hallazgo 1	14
Plan de auditoria Hallazgo 2	17
Plan de auditoria Hallazgo 3	20
Plan de auditoria Hallazgo 4	23
Plan de auditoria Hallazgo 5	27
Plan de auditoria Hallazgo 6	31
Plan de auditoria Hallazgo 7	34
Plan de auditoria Hallazgo 8	37
Conclusiones	40
Referencias bibliográficas	41
Anexos	43
Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad de Panadería Damaris	43

Resumen

El cumplimiento del sistema de gestión de calidad e inocuidad con respecto a la norma ISO 22000:2018 dentro de una organización se vuelve un factor clave e importante para el crecimiento organizacional y competitivo de una empresa; es por ello que se presentaron planes de Auditoría Interna Dirigido al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de la Fábrica de Alimentos Panadería Damaris en donde se permitió establecer pautas y acciones a tomar en cuenta para proyectar el cumplimiento de dicha norma.

El punto inicial para la presentación del plan de auditoria partió de conocer el estado actual del cumplimiento de la norma ISO 22000 dentro de la panadería Damaris tomando como insumo elementos que componen el plan de auditoría interna con el fin de realizar un recorrido planeado, organizado y estructurado. Dentro del análisis inicial se tuvo en cuenta 8 hallazgos sobre los cuales se establecieron los criterios de actuación y seguimiento sobre el cumplimiento de la norma dentro de la panadería Damaris siendo esto un insumo clave para la toma de acciones y así velar por el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018, generando confianza, seguridad y bienestar para el consumidor final y sus aliados estratégicos proyectando crecimiento en el sector productivo y competitivo.

Palabras claves: sistema, auditoria, plan, hallazgos

Abstract

The compliance of the quality and safety management system with respect to the ISO 22000:2018 standard within an organization becomes a key and important factor for the organizational and competitive growth of a company; that is why they presented a plans of Internal Audit Directed to the Quality and Safety Management System of the Damaris Bakery Food Factory where it is presented allowed the establishment of guidelines and actions to be taken into account to project compliance with this standard.

The initial point for the presentation of the audit plan started from knowing the current state of compliance with the ISO 22000 standard within the Damaris bakery taking as input elements that make up the internal audit plan in order to make a planned, organized and structured tour. Within the initial analysis, 8 findings were taken into account on which the criteria for action and monitoring were established on compliance with the standard within the Damaris bakery, this being a key input for taking actions and thus ensuring compliance with the ISO 22000: 2018 standard, generating trust, safety and well-being for the final consumer and its strategic allies projecting growth in the productive and competitive sector.

Keywords: system, audit, plan, findings

Introducción

Durante el transcurso de ejecución, sostenimiento y mejora continua de un sistema de gestión de calidad se hace ineludible realizar un seguimiento del mismo y la auditoría sirve como instrumento para la confirmación del cumplimiento de las obligaciones legales establecidos por las normas. Según la norma ISO 19011 de 2018 una Auditoría se define como un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener convencimiento objetiva y evaluarla las medidas y criterios auditables, la distribución del producto de panadería Damaris , con el fin de realizar avances sobre su sistema de gestión enfocado en la implementación de la ISO 22000 : 2018, realiza auditorías para obtener resultados que permita realizar perfeccionamientos continuos en los procesos para dar cumplimiento a la normatividad vigente, cabe resaltar que las auditorías que se vaya a realizar deben contar con un plan de auditoría ya que este es un documento que soporta la información que se va a recolectar por los auditores y en donde se muestra ordenadamente las actividades que se van a evaluar y permite dar un diagnóstico al sistema.

La importancia de un plan de auditoría en la industria alimentaria es que este permite fortalecer aspectos de mejora y posibles debilidades al sistema de gestión de calidad y esto conlleva a que la organización este en una mejora continua en sus procesos, alcance sus objetivos de calidad, obtenga alimentos inocuos para el consumidor a su vez garantiza la satisfacción de sus clientes.

El presente documento contiene los planes de auditoría basado en la norma ISO 22000:2018 para el programa de auditoría interna de la fábrica de alimentos Panadería Damaris para los hallazgos encontrados, en el cual se detallan la planeación a tener en cuenta en el desarrollo de las auditorías, los criterios, alcances las actividades a realizar, responsables.

Objetivos

Objetivo General:

Elaborar el plan de auditoría interna de la Panadería Damaris enfocado al sistema de gestión de calidad ISO 22000 con el fin de fortalecer los procesos de calidad e inocuidad de la empresa.

Objetivos Específicos:

Conocer el estado actual del cumplimiento de la norma ISO 22000:2018 del SGI de la panadería Damaris y así plantear acciones que den cumplimiento al plan de auditoría interna.

Plasmar los elementos que componen el plan de auditoria con el fin de realizar un plan de acción estructurado y organizado.

Identificar los hallazgos a los cuales se les propondrá el plan de auditoria teniendo en cuenta su impacto en el SGI de la panadería Damaris.

Antecedentes teóricos

Auditoria de la calidad

Es el examen metódico e independiente que se puede realizar en cualquier organización para determinar si las actividades y los resultados relativos a la calidad satisfacen las disposiciones previamente establecidas y para comprobar que estas disposiciones se llevan a cabo eficazmente y que son adecuadas para alcanzar los objetivos de calidad (Parsowith, 2007, p 26).

El propósito de las auditorias de calidad es que ofrece a las empresas u organizaciones confianza sobre el sistema de gestión de calidad que tengan implementado ya que les da la capacidad para cumplir con los requisitos que necesita el cliente y mantener una mejora continua en sus procesos.

Programa de auditoria

La Definición técnica según la norma ISO 19011:2018 son los Acuerdos para un conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.

El programa de auditoria es la planificación de todas las auditorías a nivel global durante un periodo estimado y a largo plazo dentro de una organización, siendo este un esquema general que debe incluir información y recursos necesarios para cumplirlas de forma eficiente.

Estas auditorías pueden ser una o varias y van dirigidas a un propósito específico donde se incluye un sistema o varios sistemas de gestión.

En contexto la Escuela Europea de Excelencia (2020) menciona que las auditorías pueden ser combinadas o independientes y desde el punto de vista de tipología pueden incluir auditorías internas (primera parte), de clientes, a proveedores o partes interesadas (segunda parte) y a entidades certificadoras o regulatorias (tercera parte).

Cabe resaltar que el programa de auditoría se implementa bajo el modelo PHVA donde:

la P equivale a PLANEAR y que se incluye el establecimiento de los objetivos, determinar y evaluar los riesgos y oportunidades y establecimiento del programa de auditoría.

La H equivale a HACER y se incluye la implementación del programa de auditoría

La V equivale a VERIFICAR e incluye el seguimiento del programa.

Y por último la A equivale a ACTUAR donde se realiza la revisión y mejora del programa de auditoría.

Atehortúa F. (2005) define el alcance de un programa de auditoría puede variar en función de: el tamaño, y la naturaleza de la organización, los requisitos legales que debe cumplir, la complejidad de sus operaciones y procesos, el tipo de riesgos y el nivel de madurez y avance alcanzado de los sistemas de gestión que se van a auditar.

Además Mendoza E. (2021) menciona que este programa debe contar e incluir los objetivos para el programa de auditoría y de las auditorías internas, los riesgos y oportunidades asociados con el programa de auditoría y las acciones para tratarlos, el alcance que incluya extensión, límites y ubicaciones de cada auditoría dentro del programa, el calendario (número / duración / frecuencia / tipo de auditoría / criterios generales, método y procedimiento de auditoría) de las auditorías, selección del equipo auditor, recursos necesarios, procesos para tratar

la confidencialidad, seguridad de la información, salud y seguridad de los trabajadores y cualquier otro asunto similar.

Cabe mencionar que, en el diseño, la planificación y la aprobación del programa de auditoría, se deben considerar las distintas ubicaciones/sedes de la organización a auditar para que el programa este alineado con los objetivos organizacionales, las cuestiones externas e internas pertinentes, las necesidades y expectativas de las partes interesadas y los requisitos de seguridad y confidencialidad de la información. Escuela Europea de Excelencia (2017)

El programa de auditoria, este debe seguirse y medirse, de manera continua para garantizar la eficacia de su cumplimiento, o en su defecto a fin de identificar necesidades de cambios en la programación y/o posibles oportunidades para la mejora de futuros programas lo que implicaría modificaciones. Estas modificaciones pueden darse por razones como: los hallazgos de la auditoria, el nivel de eficacia demostrado, los cambios en el sistema de gestión, cambio en normas, requisitos legales o con los que debe cumplir la empresa acordados con las partes interesadas, cambio de proveedor, contexto de la organización o nuevos riesgos y oportunidades encontradas. ISO TOOLS (2019).

Plan de auditoria

Según Icontec en la norma ISO 19011 dice que un plan de auditoria es la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría (2018, p 2). El plan de auditoria lo elabora el auditor o equipo auditor ya que se tiene que tener en cuenta que una auditoria la puede realizar una o varias personas, lo elaboran en base a la planeación que se haya realizado como la definición del tiempo que se vaya a emplear y los objetivos que se quieren alcanzar, también para esta elaboración se tiene en cuenta la revisión previa que se ha realizado a la documentación

de la organización para determinar cuánto tiempo se le va a dedicar a cada requisito legal o proceso o a cada estándar. Esta revisión documental hace referencia a: plan de acción y cronograma, plan de capacitación, se debe establecer los puntos más relevantes de la norma que van a ser auditados.

El plan de auditoria viene siendo como la agenda de un día en el cual se refleja en un formato, objetivo, alcance, hallazgo, criterios que se van a auditar de la norma, recursos, los tiempos que se van a tomar por cada actividad, descripción de cada actividad, evidencias, observaciones donde se pueden establecer oportunidades de mejora, fortalezas, debilidades

Norma ISO 22000:2018

La norma ISO 22000 es el documento que establece todas las pautas y parámetros de actuación dirigidos a los productores de alimentos con el fin de garantizar en la cadena alimentaria la inocuidad siendo esta la garantía que requiere el consumidor para su bienestar, es así como La norma ISO 22000 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.

Según lo establece (Ballesteros, 2021) los consumidores buscan hoy en día mayor inocuidad y productos en buenos estado, pero garantizados, y de esto proviene dicha norma, el que una empresa pueda tener una certificación de tal índole le abre puertas tanto a nivel nacional e internacional, ya que la ISO 22000 es una de las pocas normas internacionales; así mismo es importante tener en cuenta que La publicación de esta norma fue llevada a cabo el 1 de septiembre de 2005 y tuvo una actualización el 19 de junio de 2018, la diferencia entre las

versiones nombradas anteriormente es que la 2018 añade principios de sistemas de gestión ISO, aclarando que los principios que tienen ambas son: Comunicación interactiva, Procesos de gestión, Programas prerequisite, Análisis de peligros y puntos críticos de control. En cambio, en la normatividad ISO 22000 2018 según (Ballesteros, 2021) se encuentra lo siguiente: Enfoque Al cliente, Liderazgo, Compromiso del personal, Acercamiento de procesos, Mejora, Evidencia basada en la toma de decisiones, Relación con la gerencia.

En el sector alimentario, es la norma ISO 22000 en su última versión 2018, implícitamente se están alineando los procesos de la organización con una comunicación interactiva, buenas prácticas de manufactura, gestión del sistema, programas prerequisite y plan HACCP, los cuales son la base de la estructura y de la aplicación del sistema de gestión. Se debe tener en cuenta que los programas anteriormente mencionados deben tener permanencia en el tiempo para que sean eficaces y se vuelvan cada vez más eficientes, la empresa u organización, debe garantizar que el sostenimiento de la implementación se mantenga y su certificación sea continúa, por lo que se deben generar verificación periódica de los mismos; de allí nace la importancia de la aplicación de auditorías. (Sotelo, 2018)

La ISO 22000: 2018 especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria, en base a:

- Todos los elementos de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos (APPCC).

Sistema de gestión adecuado. Para ello introduce las siguientes herramientas:

- Enfoque a procesos para planificar sus procesos y sus interacciones.

Ciclo de Deming Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PHVA) para asegurarse que los procesos cuentan con recursos y se gestionan adecuadamente, así como el establecimiento de


Oportunidades de Mejora:

Planificar: “Establecer los objetivos del sistema y sus procesos, proveer los recursos necesarios para proporcionar los resultados, e identificar y abordar los riesgos y las oportunidades”.

Hacer: “Implementar lo planificado”.

Verificar: “Realizar el seguimiento y, cuando sea pertinente, la medición de los procesos y los productos y servicios resultantes, analizar y evaluar la información y los datos provenientes de las actividades de seguimiento, medición y verificación, e informar los resultados”. Instituto Colombiano de Normas Técnicas (2018)


Plan de auditoria para hallazgo 1

		Plan de Auditoria ISO 22000:2018				
Empresa: Panadería Damaris						
Hallazgo: En la documentación presentada 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 desarrollo la política de inocuidad para la panadería Damaris garantizando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma ISO 22000						
Alcance: Norma ISO 22000:2018						
Criterios: Norma ISO 22000 ítem 5.2.1 establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos 5.2.2 comunicación de la política, 3.13 información documentada en donde se establece la información requerida para ser controlada por una organización, así como también Ítem 4.3 y 4. 4 que expresa la determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia

Reunión de apertura	11/01/2021	08:00 – 09:00 am	Presentación equipo auditor Socialización plan de auditoria.	Departamento de producción	Departamento de calidad	Registro inicial de reunión (Acta) Registro fotográfico
Revisión documental	11/01/2021	09:00 – 10: 30 am	Revisión puntual y organizada de documentos y registros de la política de inocuidad En base a ítem 5.2.1 de norma ISO 22000	Departamento de producción	Departamento de calidad	Lista de chequeo Acta de revisión de la política de inocuidad
Revisión documental	11/01/2021	10: 30 - 12:00 Pm	Revisión puntual y organizada de documentos y registros de la política de inocuidad En base a ítem 5.2.2 de norma ISO 22000	Departamento de producción	Departamento de calidad	Lista de chequeo - formatos - Acta de revisión de la política de inocuidad

Descanso	11/01/2021	12:00 Pm – 01:00 pm	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso
Entrevista con personal operario	11/01/2021	01:00 pm – 02:00 pm	Entrevista con personal operativo para determinar el conocimiento de la política de inocuidad	Departamento de producción	Departamento de calidad/ personal operativo	Lista de chequeo – formatos diligenciados
Cierre de auditoria	11/01/2021	02:00 – 03:00 pm	Realimentación de puntos y hallazgos encontrados en base a la política de inocuidad	Departamento de producción	Departamento de calidad	Acta de cierre Registro fotográfico
Observaciones:	Se programa próxima reunión si es necesaria en cinco meses para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC.					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:	Gerencia	


Plan de auditoria para hallazgo 2

	Plan de Auditoria ISO 22000:2018
Empresa: Panadería Damaris	
Hallazgo: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	
Objetivo: Verificar las capacidades de ejecución y acción del personal involucrado para conocer su nivel de capacitación en ISO 22000.	
Alcance: ISO 22000: 2018	
Criterios: Norma ISO 22000: 2018. capítulo 7 Apoyo. Ítem 7.2 Competencias. <ul style="list-style-type: none"> a) determinar la competencia necesaria de las personas. b) asegurarse de que estas personas, incluido el equipo de inocuidad de los alimentos y aquellos que son responsables por la operación del plan de control de peligros, sean competentes, basándose en la educación, formación o experiencia apropiadas. c) asegurarse que el equipo de inocuidad de los alimentos tenga una combinación de conocimiento multidisciplinario y experiencia en el desarrollo e implementación del SAIA. d) cuando corresponda, tomar medidas para adquirir la competencia necesaria y evaluar la efectividad de las acciones tomadas. 	

e) conservar la información documentada apropiada como evidencia de la competencia						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión inicial de apertura	08/03/2021	08:00 – 09:00 am	Presentación equipo auditor Socialización plan de auditoria.	Departament o de calidad	Jefe de recursos humanos	Registro inicial de reunión (Acta) Registro fotográfico
Revisión documental	08/03/2021	09:00 – 10: 30 am	Reconocimiento de documentos o registros que establezcan el nivel de competencia de personas y proveedores	Departament o de calidad	Jefe de recursos humanos	Documento de lista de chequeo Acta de revisión de nivel de competencias
Revisión documental	08/03/2021	10: 30 - 12:00 Pm	Reconocimiento de documentación que establezca el nivel de capacitación, educación o formación del personal	Departament o de calidad	Jefe de recursos humanos	Lista de chequeo – formatos - De capacitación y educación de personas y proveedores

Descanso	08/03/2021	12:00 Pm – 01:00 pm	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso
Entrevista con personal operario	08/03/2021	01:00 pm – 02:00 pm	Entrevista con personal del equipo de inocuidad para determinar el grado de conocimiento multidisciplinar en la implementación del SAIA	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos y personal operativo	Documento de lista de chequeo – evaluación de conocimiento
Cierre de auditoria	08/03/2021	02:00 – 03:00 pm	Realimentación de puntos y hallazgos encontrados en base a la documentación sobre el nivel de competencias de la panadería Damaris	Departamento de calidad	Jefe de recursos humanos Gerencia	Acta de cierre Registro fotográfico
Observaciones:	La información recepcionada por el equipo auditor es confidencial y se debe entregar a la alta gerencia de la empresa. Se programa próxima reunión si es necesaria en cuatro meses para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC.					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:		Gerencia


Plan de auditoria para Hallazgo 3

		Plan de Auditoria ISO 22000:2018				
Empresa: Panadería Damaris						
Hallazgo: 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						
Objetivo: Verificar la aplicación de procesos en base al aseguramiento de proveedores y los controles llevados a cabo en base al control de las materias primas que hacen parte del alimento siendo insumo importante en la inocuidad del alimento						
Alcance: ISO 22000: 2018						
Criterios: Norma ISO 22000: 2018, Ítem 7.1.6 en base al control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente aplica literales a, b, c y d. Así mismo ítem 8.2.4 literal f el cual plasma los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	04/02/2021	8:00 am a 9:00 am	Encuentro presencial con los líderes de áreas donde se presenta	jefe de producción	jefe de almacén	Formato físico de asistencia. Primera parte del acta de la reunión y firmas.

		Sala de juntas	al equipo supervisor y se dictan las disposiciones del plan: Se informa el cronograma. Se da inicio con el área correspondiente			
Revisión de documentación	04/02/2021	9:00 am a 1:00 pm Área Almacén y sala de juntas	Encuentro solo con el área responsable y se solicita la documentación relacionada con la trazabilidad hacia atrás donde se evalúa a los proveedores.	jefe de producción	jefe de almacén	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo del almacenista con parámetros que identifiquen el aseguramiento de proveedores de materia prima - revisión de la documentación de selección y seguimiento semestral. <p>Documento real y verídico de laboratorio del análisis y controles llevados a cabo por el ente externo o proveedor</p>

Almuerzo	04/02/2021	1:00pm a 2:00pm	_____	_____	_____	_____
Elaboración de informe de resultados	04/02/2021	2:00pm a 4:00pm Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoria en el área.	jefe de producción	jefe de almacén	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información en la lista de chequeo
Reunión de cierre e informe de auditoria	04/02/2021	4:00pm a 5:00pm Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de mejora que pueden tener en cuenta.	jefe de producción	jefe de almacén	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.
Observaciones:	Se programa próxima reunión si es necesaria para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:	Gerencia	

Plan de auditoria para hallazgo 4


		Plan de Auditoria ISO 22000:2018				
Empresa: Panadería Damaris						
Hallazgo: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.						
Objetivo: Verificar las pautas y procedimientos llevados a cabo en la trazabilidad implementada por la empresa enfocando los procesos en base al almacenamiento y distribución del producto final.						
Alcance: Norma ISO 22000: 2018						
Criterios: Norma ISO 22000 del 2018 ítem 3.35 capítulo 8 ítem 8.2.4 literal g el cual establece la implementación de los PPR en base a la recepción de materiales entrantes, almacenamiento, transporte y distribución.						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	07/06/2021	8:00 am a 8:30am Auditorio	Presentación del equipo auditor.	Departamento de producción	Dirección / Administrativo	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura.

			Socializar el cronograma del plan de auditoria.			Registro fotográfico.
Revisión de documentación	07/06/2021	8:30am a 11:30am Sala de Juntas	Lectura y análisis de los registros de implementación y seguimiento de PPR. Verificar la existencia y eficiencia de los procedimientos para establecer, implementar, mantener y actualizar los PPR contemplando toda la línea de producción. Revisión de listas de chequeo con información de	Departamento de producción	Equipo HACCP	Procedimiento de la implementación de los PPR. Registro de los PPR implementados en toda la línea de producción. Listas de chequeo realizadas a cada en las etapas de almacenamiento de producto terminado y distribución. Registro de acciones correctivas, preventivas y de mejora.

			producto almacenado, cantidad, lote, características del producto, cantidad de producto despachado, forma de distribución, vehículo y características del transporte, destino.			
Visita Planta de producción	07/06/2021	11:30am a 12:30pm Planta de producción	Recorrido por planta de producción donde están identificados los PPR.	Departamento de producción	Equipo HACCP	Anotaciones de hallazgos Registro fotográfico
Almuerzo	07/06/2021	12:30pm a 1:30pm	_____	_____	_____	_____
Elaboración de informe de resultados	07/06/2021	1:30pm a 2:30pm Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante	Departamento de producción	Equipo HACCP	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información.

			la auditoria en el área			
Reunión de cierre e informe de auditoria	07/06/2021	2:30pm a 3:30pm Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de mejora que pueden tener en cuenta.	Departamento de producción	Equipo HACCP	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.
Observaciones:	Se programa próxima auditoria en seis meses si es necesaria para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:		Gerencia

Plan de auditoria para hallazgo 5


	Plan de Auditoria ISO 22000:2018
Empresa: Panadería Damaris	
Hallazgo: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	
Objetivo: verificar el seguimiento de los peligros físicos y biológicos identificados para conocer su impacto y sus controles específicos.	
Alcance: Norma ISO 22000: 2018	
Criterios: Norma ISO 22000: 2018. Capítulo 8: Operación. Ítem 8.5 Control de peligros. 8.5.2.3 Evaluación de peligros, literal b y también aplicaría el ítem 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control 8.5.2.4.1 Con base en la evaluación de peligros, la organización debe seleccionar una medida de control o combinación de medidas de control apropiadas que sea capaz de prevenir o reducir estos peligros significativos identificados relacionados con la inocuidad de los alimentos hasta los niveles aceptables definidos. 8.5.2.4.2 Asimismo, para cada medida de control, el enfoque sistemático debe incluir una evaluación de la viabilidad. Aplica literal a, b y c.	

Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	15/01/2021	8:00 am a 8:30am Auditoria	Presentación del equipo auditor. Socializar el cronograma del plan de auditoria.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura. Registro fotográfico.
Revisión de documentación	15/01/2021	8:30am a 11:00 am In situ	Lectura y análisis de la matriz de identificación de peligros. Revisión del plan HACCP, sus análisis de peligros con respecto al Capítulo 8, numeral 5.2 y los sub numerales del	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Matriz de identificación de peligros, con la ocurrencia probable de peligros. Formato y registros de análisis de peligros en el proceso y categorización de estos. registro de seguimiento a los peligros identificados.

			mismo relacionados a los peligros.			
Entrevista a personal	15/01/2021	11:00 am a 12:00 pm In situ	Formulación de preguntas al personal sobre el plan HACCP y sobre el análisis de peligros para los procesos de producción.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Anotación de respuestas dadas por el personal y calificación respectiva.
Almuerzo	15/01/2021	12:00pm a 1:00pm	_____	_____	_____	_____
Elaboración de informe de resultados	15/01/2021	1:00pm a 2:00pm Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoria en el área.	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información y calificación de entrevistas realizadas al personal.
Reunión de cierre e informe de auditoria	15/01/2021	2:00pm a 3:00pm Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de	Departamento de calidad	Equipo HACCP	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.

			mejora que pueden tener en cuenta.			
Observaciones	Se programa próxima auditoria en cuatro meses si es necesaria para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC					
Elaborado por:	Calidad		Aprobado por:	Gerencia		


Plan de auditoria para hallazgo 6

		Plan de Auditoria ISO 22000:2018				
Empresa: Panadería Damaris						
Hallazgo: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.						
Objetivo: Verificar los límites críticos que aseguren el control del peligro para cada punto crítico de control (PCC) especificado, y definir el criterio usado para diferenciar lo aceptable de lo no aceptable, con el fin de que los parámetros, se mantengan dentro de los límites, garantizando la inocuidad del alimento procesado.						
Alcance: Norma ISO 22000:2018						
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8: operación. 8.5 Control de peligros. 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción en donde dice que se deben especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO. La razón de su determinación se debe mantener como información documentada. Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurar que no se exceda el nivel aceptable.						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia

Reunión de apertura	05/04/2021	7:30am a 8:00am Auditorio	Presentación del equipo auditor. Socializar el cronograma del plan de auditoria.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura.
Revisión de documentación	05/04/2021	8:30am a 12pm In situ	Lectura y análisis del sistema de control, valoración y verificación de los LCC de cada PCC determinado y señalar el criterio de aceptabilidad o no del mismo. Revisión de indicadores que se hayan establecido. Revisar acciones correctivas que se hayan realizado.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Procedimiento para identificar y establecer límites críticos de control para los puntos críticos de control establecidos en el proceso. Especificaciones de LCC en los PCC documentados. Registro de indicadores. Registro de acciones correctivas.
Almuerzo	05/04/2021	12:00pm a 1:00pm	_____	_____	_____	_____

Elaboración de informe de resultados	05/04/2021	1:00pm a 2:00pm Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoria en el área.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información
Reunión de cierre e informe de auditoria	05/04/2021	2:00pm a 3:00pm Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de mejora que pueden tener en cuenta.	Departamento de calidad	Departamento de Producción	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.
Observaciones:	Se programa próxima auditoria en cuatro meses si es necesaria para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:		Gerencia


Plan de auditoria para hallazgo 7

	Plan de Auditoria ISO 22000:2018
Empresa: Panadería Damaris	
Hallazgo: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	
Objetivo: Verificar la implementación y control de archivo de los PPRO, basados en la norma FSCS 22000 y manual BPM, en la línea de producción de pan molde, teniendo en cuenta los límites permitidos en la normatividad vigente.	
Alcance: ISO 22000: 2018	
Criterios: Norma ISO 2200:2018, Capítulo 8 Operación. 8.5 Control de peligros. 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/APPCC /PPRO) 8.5.4.1 Generalidades en donde dice que La organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada en cuanto. <ul style="list-style-type: none"> a) peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a ser controlados en el PCC o por el PPRO; b) límites críticos en el PCC o criterios de acción para el PPRO; c) procedimientos de seguimiento; d) correcciones a tomar, si no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción; e) responsabilidades y autoridades; 	

f) registros de seguimiento						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia
Reunión de apertura	04/02/2021	8:00 am a 9:00 am Sala de juntas	Encuentro presencial con los líderes de áreas donde se presenta al equipo supervisor y se dictan las disposiciones del plan: Se informa el cronograma. Se da inicio con el área correspondiente	jefe de calidad	Jefe de producción	Formato físico de asistencia. Primera parte del acta de la reunión y firmas.
Revisión de documentación	04/02/2021	9:00 am a 11:00am In situ y sala de juntas	Encuentro solo con el área responsable y se solicita la documentación relacionada con los procesos y los PPRo	jefe de calidad	Jefe de producción	- lista de chequeo de carpetas de PPRO donde se registran diariamente los resultados y límites establecidos para cada etapa de proceso.

						- Registro de acciones correctivas que se han realizado.
Supervisión en planta	04/02/2021	11:00 am a 1pm Planta de producción	Visita de la planta y análisis del proceso del pan molde. Supervisión de cada etapa y sus registros de control	jefe de calidad	Jefe de producción	Check list de supervisión y sus cumplimientos dado por puntajes y observaciones
Almuerzo	04/02/2021	1:00pm a 2:00pm	_____	_____	_____	_____
Elaboración de informe de resultados	04/02/2021	2:00pm a 4:00pm Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoria en el área.	jefe de calidad	Jefe de producción	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información en la lista de chequeo
Reunión de cierre e informe de auditoria	04/02/2021	4:00pm a 5:00pm Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de mejora que pueden tener en cuenta.	jefe de calidad	Jefe de producción	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.
Observaciones	Se programa próxima reunión si es necesaria para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:		Gerencia

Plan de auditoria para hallazgo 8

		Plan de Auditoria ISO 22000:2018				
Empresa: Panadería Damaris						
Hallazgo: Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.						
Objetivo: Verificar que panadería Damaris cuente con uno o varios programas de auditoría, que estos cuenten con una estructura adecuada y que los procesos sean auditados en los tiempos estipulados en los cronogramas.						
Alcance: Norma ISO 22000:2018						
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capitulo 9: Evaluación del desempeño.9.2 Auditoría interna. 9.2.1 La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planeados para proporcionar información acerca de si el SAIA. 9.2.2 planear, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planeación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SAIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas.						
Recursos: humano: personal administrativo y de producción recursos tecnológicos: computadores, impresora, recursos financieros: propios y/o ajenos, recursos de infraestructura: infraestructura propia, recursos de servicios: internet, telefonía, electricidad.						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de la actividad	Auditor	auditado	Evidencia

Reunión de apertura	08/02/2021	8:00am a 8:30am Auditorio	Presentación del equipo auditor. Socializar el cronograma del plan de auditoria.	Departamento Administrativo	Departamento de calidad	Registro de asistencia del personal que asistió a la apertura.
Revisión de documentación	08/02/2021	8:30am a 1pm Oficina calidad	Verificar el procedimiento de auditoría que se tenga implementado. Revisión y análisis del programa y plan de auditorías basado en los criterios de la norma ISO 22000: 2018 establecidos en el Capítulo 9, Evaluación del desempeño, Numeral 9.2 Auditoría Interna	Departamento Administrativo	Departamento de calidad	Procedimiento de auditorías. Programa de auditorías. Cronograma de auditorías. registro de acciones correctivas, preventivas y de mejora.
Almuerzo	08/02/2021	1:00pm a 2:00pm	_____	_____	_____	_____

Elaboración de informe de resultados	08/02/2021	2:00pm a 3:00pm Sala de juntas	Consolidación de la información recopilada durante la auditoria en el área.	Departamento Administrativo	Departamento de Calidad	Anotaciones realizadas durante la revisión de la información.
Reunión de cierre e informe de auditoria	08/02/2021	3:00pm a 4:00pm Sala de juntas	Comunicación verbal de los resultados obtenidos en la auditoria, oportunidades de mejora que pueden tener en cuenta.	Departamento Administrativo	Departamento de Calidad	Informe de auditoría escrito. Registro de asistencia en acta de cierre de auditoria.
Observaciones:	Se programa próxima auditoria en cuatro meses si es necesaria para hacer seguimiento de las acciones correctivas planteadas. Después de estar completa y estar al 100% pasar registro al equipo SGC					
Elaborado por:			Calidad	Aprobado por:		Gerencia

Conclusiones

Los planes de auditoría son un instrumento que permiten la verificación y evaluación del cumplimiento de los requisitos para el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, Fabrica de alimentos panadería Damaris implemento planes de auditoría interna en busca de obtener resultados que le permitieran verificar la eficacia de su sistema de gestión de calidad e inocuidad estableciendo oportunidades.

Se diseña un plan de auditoría para la estimación de los diferentes hallazgos de la panadería Damaris encontrados, teniendo claros los objetivos, el alcance y los criterios de la misma para su adelanto, confirmando en los procesos operacionales como los fundamentados que son los que soportan la evidencia de cumplimiento para cada hallazgo y el análisis que representan en cada etapa del proceso afectando la inocuidad del producto, con el propósito de llevar a cabo una mejora continua implementando el ciclo PHVA planear- hacer- verificar y actuar para brindar alimentos inocuos.

Referencias Bibliográficas

Atehortúa, F. (2005) Gestión y auditoria de la calidad para organizaciones públicas. ED.

Universidad de Antioquia. p. 157.

<https://books.google.com.co/books?id=EaDovpo6HF4C&pg=PA153&dq=programa+de+auditoria+iso+19011&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiTlfzAmM30AhWnTDABHexICSwQ6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=programa%20de%20auditoria%20iso%2019011&f=false>

Ballesteros, D. (2021). Impacto de la implementación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria bajo la norma ISO 22000 en pymes de la industria de alimentos.

<https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/8371/1/430765-2021-GC-I.pdf>

Escuela Europea de Excelencia. (2020). Diferencias entre un Programa y un Plan de auditoria.

<https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2020/06/diferencias-entre-un-programa-y-un-plan-de-auditoria/>

Escuela Europea de Excelencia. (2017). Qué es y cómo funciona un programa de auditoría

interna de calidad <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2017/02/programa-de-auditoria-interna-de-calidad-iso-9001/>

ISO TOOLS (2019) ISO 19011 ¿Cómo se debe establecer el programa de auditoría?

<https://www.isotools.org/2019/03/13/iso-19011-como-se-debe-establecer-el-programa-de-auditoria/>

Instituto Colombiano de Normas Técnicas (2018). Norma ISO 19011 de 2018. Directrices para

la auditoría de los sistemas de gestión. Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de normas

técnicas. <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=>

Mendoza E. (2021) Plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de calidad basados en el programa de auditoría para el sg de la inocuidad en la norma ISO 22000:2018. Bogotá, Colombia.

<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/41699/Emendozapa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Parsowith, B. (2007). *Principios básicos de las auditorías de la calidad*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, p. 26.

<https://elibronet.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/52953?page=26>

Sotelo, J. (2018). La planeación de la auditoría en un sistema de gestión de la calidad tomando como base la norma ISO 19011:2011 19

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-74672018000100097

	viabilidad. Aplica literal a, b y c.																			
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.	Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8: operación. 8.5 Control de peligros. 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción en donde dice que se deben especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO. La razón de su determinación se debe mantener como información documentada. Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. La conformidad con los límites críticos debe asegurarse que no se exceda el nivel aceptable.	Verificar los límites críticos que aseguren el control del peligro para cada punto crítico de control (PCC) especificado, y definir el criterio usado para diferenciar lo aceptable de lo no aceptable, con el fin de que los parámetros, se mantengan dentro de los límites, garantizando la inocuidad del alimento procesado.	Jefe de calidad	Jefe de Producción	Revisar documentación de la descripción de los límites críticos que deberán cumplir cada uno de los PCC, los cuales corresponderán a los límites aceptables para la seguridad del producto y señalar el criterio de aceptabilidad o no del mismo. Revisar indicadores de calidad, registros y revisar acciones correctivas que se hayan realizado.				X		X									Calidad
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 encuentran debidamente soportados los PPR operativos establecidos	Norma ISO 2200:2018, Capítulo 8 Operación. 8.5 Control de peligros. 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/APCC /PPRO) 8.5.4.1 Generalidades en donde dice que La organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros se debe mantener como información documentada en cuanto a) peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a ser controlados en el PCCo por el PPRO; b) límites críticos en el PCC o criterios de acción para el PPRO; c) procedimientos de seguimiento; d) correcciones a tomar, si no se cumplen los límites críticos o los criterios de	Verificar la implementación y control de archivo de los PPRO, basados en la norma FSCS 22000 y manual BPM, en la línea de producción de pan molde, teniendo en cuenta los límites permitidos en la normatividad vigente.	Jefe de calidad	Jefe de Producción	Revisar la lista de chequeo de carpetas de PPRO donde se registran diariamente los resultados y límites establecidos para cada etapa de proceso. Registro de acciones correctivas que se han realizado.			X			X			X					X	Calidad

	acción; e) responsabilidades y autoridades; f) registros de seguimiento																			
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.	Norma ISO 22000:2018, Capitulo 9: Evaluación del desempeño.9.2 Auditoria interna. 9.2.1 La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planeados para proporcionar información acerca de si elSAIA. 9.2.2 planear, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planeación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SAIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas	Verificar programa y cronograma de auditorías internas.	Jefe Administrativo	Jefe de calidad	Revisión documental de procedimiento de planificación y realización de auditorías. Revisar registro de informes de resultados de auditorías, registro de acciones correctivas, preventivas y de mejora. Revisar encuestas de satisfacción al cliente.	X					X							X		Calidad